

1584
1

Liczba inwentarza

Szafa

Półka

Miejsce

(F III 37) 11 47

Ro
f
r
Ro
d
tl
Rel
g
k
K
s
p



587549

Mag. St. Dr.

siń-
15.
zo-
alla
7.
Zdy
ego
1.
cie-
ra-
ych
na-
ko-
na

papierze Hol: - - Złt 7.
na kleiowym - - Złt. 6.
na wodnym - - Złt. 5.
Roboty około przędzy, albo upra-
wa lnu, konopi, i innych roślin do
przędzenia zdalnych. Wiadomości
o chowie iedwabników, tudzież na-
uka oblechowaniu i maglowaniu pło-
cien, alla rustica Złt. 1. gr: 15.
Regestr SS. Ewanieliy, czyli krótkie
Homilie na wszystkie Niedziele Ro-
ku - - - - - Złt. 2.
S-

1584

DOSWIADCZENIA

W GOSPODARSTWIE, OGRODNICTWIE,
RĘKODZIELACH, w LEKARSTWACH
WIEYSKICH &c:

Z ustanowionych na to po niektórych
Kraich społeczności Akademickich,
z różnych Autorów i Manuskry.
plów domowych

Z E B R A N E.

T O M I.

EDICTA DRUGA.

Tunc naturæ rerum gratias ago, cum illam non
ab hac parte video, quæ publica est, sed secre-
tiora ejus intravi. Seneca Natural: Quest: Lib: I.



W WARSZAWIE R. 1795.

w Drukarni Nadwornej J. K Mci i P. K. E. Naroz.

XXI a. 59

587549

I

Bibl Jag

St.D. 1994, St. 1. 824 (142)



W S T Ę P.

Gdy cała obszerność Natury rozumowi słabego, i krótko żyjącego człowieka za cel wystawiona jest, nie wieleby człowiek z niej poznawania pożytkował; gdyby każdy osobno dla siebie tylko poznawał, i myślał. Ale społeczny związek, i wzajemne udzielanie się zaradza znikomości wieku ludzkiego. Przez to człowiek jest mocnym, bogatym, i niejako nieśmiertelnym na ziemi, że wszystkich przeszłych wieków ludzie.

A 2

II.

myślili dla niego, a on też myśli dla wszystkich, co po nim nastąpią: że wszystkie Kraje nabywają swoje produkty, przemysły, i doświadczenia iemu posyła, a on też swoje posyła dla wszystkich. Podła tylko chciwość swoje wynalazki ukrywa przed resztą ludzi, ale przez to pozbawia siebie tych nieśmiertelnych zysków, dla nikczemnego pożytku.

Potrzeba pobudza nas wszystkich do przemysłu, przemysłu sztuka urzęda, a praktyka wydoskonala, kończy, i do użytku wprowadza: można wiele myśleć i pisać o wszystkim, jednakże póty wszystko w niepewności zostaje, póki doświadczenie nie zakończy spory, i prawdy nie ukaze. A jako myśli ludzkie próżnoby ginęły w głowie myślącego. gdyby nie było sposobu mową, lub pismem obja-

wieć innym; tak wszystkie najszcześliwsze doświadczenia partykularnego człowieka ginęłyby z jego osobą, gdyby podła zazdrość ukrywała je przed drugimi.

Dla tego w wielu Kraiach Europy ustanowione są Spółeczności do zbierania różnych doświadczeń w Rolnictwie, Rękodzielnach, i sztukach, utrzymywane są Korrespondencye z nayodleglejszemi Kraiami, wysyłane Osoby jedynie wyznaczone do zwożenia takowych Produktów ze wszystkich stron Świata.

To Dzieło, po większey części wyięte i zebrane jest z takowych Spółeczności, zawiera też wiele doświadczeń wyiętych i partykularnych Manuskryptów, i niektórych Autorów, którzy podobnym sposobem zbierali i zapisywali, cokolwiek

iv.

do użytku i potrzeb ludzkich szczególnie wynaleziono jest.

A jako najistotniejszy potrzeby ludzkie zależą na żywności, zdrowiu, i wygodach przyzwoitych, a tych dostarczają nam Gospodarstwo, Rękodzieła, i Lekarstwa domowe: przeto wszystkie doświadczenia na te trzy klasy rozdzielone będą. Pierwsza, będzie zawierała doświadczenia Gospodarskie, a osobliwie o Rolnictwie i Ogrodach; druga Klasa będzie zawierała Lekarstwa Domowe na różne niemocy wynalezione i używane; trzecia będzie zawierać różne doświadczenia i sekreta, ściągające się do Manufaktur i Rękodzieł, dla tego każdy Tomik, który będzie co Kwartał wychodzić z druku będzie podzielony na trzy części, z tych pierwsza będzie zawierać doświadcze-

nia o Rolnictwie i Ogródach; druga o Lekarstwach domowych; trzecia o Rękodzielach. Na końcu zaś niektórych Tomików będą przydawane zabawy Wiejskie, to jest: doświadczenia dla rozrywki bawiących się na wsi służące.

Wiele się znajdzie w tym zebraniu doświadczeń, które są wszystkim wiadome i używane, ale kładą się dla tego, ażeby będąc użytecznemi, przeszły do Potomności: bo to jest rzecz pewna, że odmiany czasów i Rewolucye zatraciły nam wiele wynalazków pożytecznych, które przez nieużywanie idą w niepamięć, a nie będąc zapisane i w porządek ułożone, giną tak, jak gdyby nigdy nie były.

Ażeby zaś za pomnożeniem tego Dzieła i rzeczy w nim zawartych

VI.

nie było trudności w znalezieniu każdego doświadczenia, ostatni Tomik, który wynidzie, będzie zawierał Dykcyonarz, czyli ułożenie przez Alfabet wszystkich doświadczeń, w całym Dziele znaydujących się.



CZĘŚĆ I.



CZĘŚĆ I.

O

GOSPODARSTWIE I OGRODACH.

Dziwna rzecz jest, że nayważniejszy przyrost, które przemysł uczynił społeczności ludzkiej, nie są od niej tak poważane. jak są dla niej użyteczne. Rolnictwo, bez którego ziemia nie rodziłaby, tylko chwasty i ciernie, wydoskonala naturę, ozdabia wszystkie miejsca, gdzie tylko swoją rękę przyłoży,

dośćarcza wszelkich wygod, i nie-tylko potrzeby nieuchronne opatruie, ale też do uciech i wspaniałości nam służy. Z tym wszystkim, ludzie, dzieląc na Klasy wszystkie sztuki i wynalazki, bardziey podobno uwiedzeni szlachetnością rozumu swego, jak użytecznością pracy ludzkiej, tym sztukom, które się na myśleniu zaczynają i kończą, najpierwszy dali szacunek, a wszystkie te Profesye, gdzie więcey ręka dokazuje, w ostatnim policzyli rzędzie.

W rzeczy zaś samey, rozum ludzki pierwey zaczął pracować nad obmyśleniem potrzeb ludzkich, aniżeli nad sztukami pięknymi, że ta najpierwsza zabawa rozumu ludzkiego, więcey zależy na działaniu ręcznym, jak na myśleniu, czy dla tegoż społeczność ludzka ma ią klasę w rzędzie ostatnim? że niedostatek ludzi dobrze myślących przymusił do pracy ręczney, czy dla tegoż będziemy pogardzać tymi, których do-

wcip pewnieby umieścił w naysław-
niejszych Profesjach, gdyby los
fortuny odpowiadał ich dowcipowi?
Nie mamy tedy przyczyny bardziej
poważać te dowcipy, które oświeca-
ją nas pismami, aniżeli tę rękę, z któ-
rych odbieramy naysławniejsze w
życiu naszym pożytki, a gdy doświad-
czenie uczy, że ludzie swego obia-
śnienia, które mają z nauk pięknych,
prędzej używają na uszkodzenie lu-
dziom, aniżeli na ich pożytek; trze-
ba uznać, że nie maż nic przyzwoi-
tżego człowiekowi, jak obrócić swóy
przemysł na tę zabawę, która za-
wsze jest z pożytkiem dla rodzaju
ludzkiego, a nigdy ze szkodą.

*Rozmaite sposoby robienia Chleba w ró-
żnych Kraiach i Narodach.*

Jeżeli zadziwia nas przemysł ludz-
ki, który umiał tak dobrze użyć da-
rów Natury, dla wynalezienia ży-
wności dla człowieka; niemniej za-

stanawiać nas powinna hojność Auctora Natury, który w każdym Kraiu dostarcza rozmaitych latorośli i płodów ziemi do pożywienia ludziom zdatnych. tak dalece, że nie masz tak dzikiego Kraiu, gdzieby ziemia nie miała czym wyżywić mieszkańców swoich.

Naypierwszy i naydawniejszy Chleb był z żołędzi dębowey. Dawni Poetowie świadczą, że pierwszych ludzi żywność była z dębu.

Prima ceres ferro mortales vertere terram.

Instituit, cum jam glandes atque arbuta sacrae.

Deficerent sylvae.... *Virgilius Georg.*

Contentique cibis, nullo cogente creatis.

Et quae deciderant patula Jovis arbore glandes. *Ovidius.*

Jeżeli chcemy wiedzieć gatunek dębu, którego owoców używali lu-

dzie do żywności, są wielkie przy-
czyny do sądzenia, że ten nie był
różny od naszych dębów, chyba tyl-
ko, że nie był tak dziki i ostry.
Bo doświadczenie uczy, że każde
drzewo przez zaniedbanie dziczeje,
i wydaie owoce cierpkie. Wszystko
przyjemniejszy wyszło z rąk Natu-
ry; teraz ręka i praca ludzka po-
winna wszystko ośładzać. Gruby i
dziki człowiek przestaie na dzikich
owocach, ale chcący łagodniejszego
pokarmu, dokłada pracy. przesadza,
szczepi, i ma lepsze owoce. Jeszcze
teraz zostały w Hiszpanii gatunki da-
wnych Greckich dębów, których o-
woce są przyjemne, które Plinius na-
zywa od iedzenia: *Quercus esculus*.

Naypowfszechniejszy chleb jest
ryż. Bo większa część Narodów te-
go używa zamiast chleba. Chiny,
Egipt, Persya, Indostan, większa część
Indyi Wschodnich, Japonia, Ziemia
Murzyńska, brzegi Afrykańskie, A-

meryka Południowa, nie mają innego chleba, tylko z ryżu.

W Azji najlepszy jest ryż Ja-
poński, w Ameryce Karoliński, w Eu-
ropie Włoski. W Toskanii używają
ryżu do chleba, mieszając mąkę ry-
żową z pszenną, tym sposobem zro-
biony chleb, ma białosć osobliwszą
i smak, ale prędko twardnieje. W
naszych Kraiach, powszechnie ze zbo-
ża chleb robią, używając różnych
gatunków zboża.

Zyto i Pszenica, są najpowsze-
chniej używane. Zytyny chleb jest
najzdrowszy i najpożywniejszy, ale
nie wszędy umiemy go dobrze robić.

Proso, w niektórych Prowincy-
ach Włoskich używa się do chleba,
mieszając część prosa, część grochu
Tureckiego, i część pszenicy; ten
chleb jest ciężki, ale pożyteczny dla
ludzi pracowitych. W Prowincjach
Francuzkich, osobliwie w Gaskonii i
Berry, robią chleb z samych Jagieł,
mieląc je na mąkę, i tym samym

sposobem pieką chleb jak pszenney, tylko dla utemperowania przydają więcej soli. Można mieszać połowę mąki iaglaney do mąki pszenney, chleb tym sposobem zrobiony, jest bielszy, aniżeli sam pszenney.

Owies. w niektórych Kraiach Północnych używa się do chleba. Chleb owśiany sam przez się, jest ciężki, i nie ma dobrego smaku, ale mieszając mąkę owśianą z pszenną, robi się chleb bardzo pożywający. W Anglii, Północne Prowincye, robią tym sposobem chleby owśiane. W Rosyi, lud pracowity, podejmując największe prace, używając pokarmu z samey mąki robionej z owsa prażonego: tę oni noszą z sobą w workach, chodząc po robocie; a gdy czas iedzenia przyidzie, nalewają wody do naczynia, do której sypią sól, i mąkę owśianą, po zakłóceniu, robi się z tego malsa, którą oni zaraz iedzą, i za tym cały dzień pracują.

Kukuruza, albo pszenica Ture-

cka, w niektórych Kraiach wchodzi do chleba. Doświadczono, że używanie chleba z Kukuruzy, jest prezerwatywą od konsumpcyi i suchot. To ziarno, jest wprowadzone z Ameryki, gdzie bardzo wiele sieją, osobliwie w *Mexico*. Teraz już powszechnie używane jest we Włoszech, osobliwie w Lombardyi, i Królestwie Neapolitańskim; w Polsce na Wołyniu, rodzi się obficie. Różne są gatunki Kukuruzy, jest biała, żółta, czerwona, czarna; ale najlepsza jest biała. W *Mexico*, robią z Kukuruzy nie tylko chleb, ale też ciasta i inne potrawy, mąka iey jest bardzo zdrowa, i łatwa do strawienia. Doktorowie Meksykańscy przepisują ten chleb w rozmaitych chorobach. W Południowych Prowincjach tego Kraiu, ieszcze i teraz znajdują się Narody niepodległe Hiszpanom, którzy prowadzą życie dzikie, kształt Tatarów: Ci żyją samym pokarmem nazwanym *Bibacoa*, składa się on z Kukuruzy i mięsa. Robią

bią oni ten pokarm następującym sposobem: W dołach wykopanych w ziemi, robią z kamieni piece, na których dobrze wypalonych, kładną mięso surowe, to mięso posypują kukuruzą: na to kładną znowu kamienie gorące, z wierzchu ziemią przykładają, i tak trzymają póty, aż się wszystko dobrze upiecze. Tego pokarmu i Hiszpani niektórzy używają, i znają go bardzo smacznym i dobrym. Amerykanie używają do drogi samej maki z kukuruzy, którą w potrzebie mieszają z wodą, i mają z tego i pokarm pożywający, i razem napój, jest też z niej ta wygoda w drodze, że kukuruza pieczona włożona do wody oddala smak nieprzyjemny wody zepsutej. W Toskanii Wieśniacy mieszają kukuruzę z pszenicą i z grochem Tureckim. W Lombardyi robią z kukuruzy Zupy bardzo dobre.

Tatarka, jest to zboże nuyżyteczniejszy co do Rolnictwa. Kiedy lato jest długie, można ją dwa razy

do roku zbierać, sieiąc raz na początku Kwietnia, a zbierając na początku Lipca, drugi raz w Lipcu sieiąc, a zbierając przy końcu Września: grunta też, osobliwie niskie, nietylko się nie wysilaia przez to, ale owszem się naprawiaia i czyścza. Chleb z Tatarki jest smaczny i zdrowy, lubo nie jest biały. W Normandyi z mąki tatarczaney robią potrawę, mieszaiąc mąkę z serem tartym, którą z masłem smażą.

Dla oszczędzenia zboża, można mieszać do chleba wiele innych lato-rośli, ziół i korzeni. Doświadczono, że z Perzu (*Triticum repens*) uszzonego, można robić mąkę, którą mieszaiać do mąki ze zboża, można mieć chleb bardzo zdrowy i posilny. Można używać do chleba owoców róży polney. We Włoszech pospolstwo ie te owoce surowe. To drzewko jest bardzo pospolite, i łatwo się krzewi, którego rozmnożenie, mogłoby być bardzo pożyteczne. Robią

rakże mąkę ze słoneczników, susząc je w piecu i mieląc; w Toskanii używają tego dla oszczędzenia zboża. *Trisolum*, które na łąkach obficie rośnie, można także zbierać, suszyć, i mąkę z tego robić, która się używa do chleba w niedostatku zboża. Słowem, rozsądny i pilny Gospodarz, może wiele ziół i korzeni używać do żywności, zbierając ope swego czasu i mieląc do chleba. Tym sposobem nietylko by Produktów z roli znacznie oszczędził, ale też zdrowieby swoje i życie przesłużył: wiele jest Narodów w Ameryce w Kraiach górzystych, gdzie ludzie żyją samemi korzeniami, i dzikimi lato-rosłami, a zdrowsi są i trwalsi od innych, którzy zbożem się żywią.

Sposób, którego w Węgrzech używają do robienia chleba.

Zakwas, albo rozczynienie chleba, robią tym sposobem: Biorą pewną

miarę otrębów pszennych, które nalewają wodą z chmielem przegotowaną, mieszają to razem z chmielem, i kłócą póty, aż się zrobi z tego masa gęsta. Dają czasu dwie godziny, żeby ta masa fermentowała, albo narosła. Jak dobrze narosnie, robią z tego kulki okrągłe, które walają w otrębach, żeby się nie kleiły jedna z drugą, i suszą latem na słońcu, a zimą na piecu, rozkładając je na siłach, albo na płótnie, narzynając jeszcze każdą kulkę na czworo, aby w środku dobrze wyschły. Potym w worze zawieszają te kulki pod dachem, albo na miejscu, gdzie nie ma wilgoci, które można konserwować przez cały rok.

Kiedy mają robić chleb, do pół korca maki, biorą trzy takowe kulki, kładną do naczynia trzykwartowego, nalewają wodą wrzącą, i jak rozmokną, gniotą je, żeby się rozpuściły, trzymają w cieple, póki się nie zrobi fermentacya, i naczynie całe napelni tym zakwasem. Potym przez

sito leią ten zakwas, do mąki przy-
daią wody ciepłej mierzając mocno,
żeby się mąka rozbiła, i zrobiło cia-
sto do pieczenia chleba. Daią czasu
dwie, albo trzy godziny, żeby cia-
sto dobrze narosło. Tym czasem się
piec przepala do chleba, który pie-
ką ordynaryjnym sposobem. Chleb
tym sposobem zrobiony, tę ma oso-
bliwość, że nigdy nie czerstwieie.

*Sposób, którego ^cwe Fran^cyi używają
do konserwowania mąki.*

Nayprzód, zboże powinno być do-
brze wysuszone, kiedy się oddaje do
młyna. Po umieleniu, pakują mąkę
do skrzyni, albo do beczki, która
powinna być dobrze udeptana, i do-
brze zamknięta, żeby powietrze do
niej nie wchodziło. Niektórzy mie-
szają do mąki sól tartą z kminem.
Tym sposobem mąka się konserwuje
przez kilka lat, i nietylko się nie psu-
je, w naywiększey wilgoci, ale o-
wszem lepszego smaku nabiera.

To zaś doświadczono, że każda mąka im lepiej jest oczyszczona z otrębów, tym łatwiej się konserwuje, bo otręby najbardziej podlegają zepsuciu i goryczy.

Przygotowanie Zboża do Zafewu.

Jeżeli zboże jest czyste, i nie ma żadney czarności, ani śmieci, dosyć jest umoczyć zboże w ługu niżej opisanym. Jeżeli zaś ma jakie skazy, potrzeba pierwej dobrze wymyć w wodzie deszczowej, albo rzeczney. Do robienia ługu, potrzeba wziąć popiołu z drzewa nowego, to jest: takiego, które nie było na wodzie, i wsypać ten popiół do wanny dużej, tak, żeby trzecią część wanny zajęły, na to nalać wody deszczowej, tak, ażeby do jednego funta popiołu, wchodziło dwie kwanty wody. Jak się robi ług, i zciecze z popiołów, trzeba go zagrzzać, i przydać do niego wapna niegaszonego tyle,

ażeby nabrał białości. Sto funtów popiołu, a dwieście kwart wody wydadzą sto dwadzieścia kwart ługu, do których powinno wchodzić piętnaście funtów wapna; co wystarcza do namoczenia sześćdziesiąt korcy Pszenicy, to jest: do każdego korca dwie kwarty ługu, i ćwierć funta wapna wychodzi. Mając ten ług przygotowany i zagrzany tak, żeby w nim rękę można utrzymać, trzeba wsypać zboże do koszyka, przez któryby woda przechodziła, i maczać w ługu, mieszając ręką, albo drewnem, żeby każde ziarno dobrze zmokło: potym wyjąć koszyk, z którego gdy ług osiśnie, zboże wysypać na stół, lub na płótno do suszenia, i tak kontynuować, aż póki całe zboże tym sposobem niebędzie zmoczone. Tak przygotowane zboże do zasiewu, nabiera żyźności, i doświadczone, że ten sposób tyle pożytku czyni, co dobry nawoz.

*Prezerwatywa dla zboża od śnieci,
rdzy, i inney zarazy.*

Przed zasiewaniem do sześciu korcy zboża, weź trzy garce wapna nie gaszonego, kwartę sadzów z komina, i kwartę foli: posyp tym zboże, i przemieszay. Potym trzeba pokropić zboże wodą gnoiową, żeby każde ziarno dobrze zmokło, zmoczywszy, trzeba rozsypać zboże, żeby oschło, i potym zasiewać.

Sposób wygubienia myszów polnych, i szczurów, które psują zboże, tak w polu, iako w Stodolach i Szpichrzach.

Rozmaite się wynayduią sposoby przeciwko myszom i szczurom. Nayskuteczniejszy jest ten: wziąć gąbki, albo hupki, którey do krzesania ognia używaią, pokraiać ią na drobne kawałki, usmażyć w tłustości, posypać solą z pieprzem, postawić tam, gdzie jest naywięcey myszów, a w

osobnym naczyniu wody. Myśli i szcury obiadłszy się gąbki smaczney, będą pić wodę, a przez to, gdy napęcznie w nich gąbka, będą pękać. Ten sposób naysposobniej używany jest od Kupców Zagranicznych we wszystkich Magazynach Zbożowych.

Sposób oczyszczenia Szpichrza od wszelkiego robactwa.

Na czterech kątach Szpichrza postaw faierki z węglami rozpalonemi, na każdą z nich włóż po uncyi tytoniu mocnego; na środku zaś Szpichrza postaw pięć faierkę, na której w naczyniu glinianym postawisz dwie uncye merkuryszu, albo żywego srebra. To zrobiwszy, trzeba pozamykać drzwi i okna (człowiek też żaden nie powinien się znajdować przez ten czas, bo ten dym jest szkodliwy.) Dym żywego srebra zmieszany z dymem tabacznym, zabija wszelkie robactwo, i gubi ich nasie-

na. Po kilku godzinach, trzeba przewietrzyć Szpichlerz, i potym tupać zboże.

*Sekret osobliwsay na odpędzenie roba-
ctwa, osobliwie gąsienicy z Ogrodów.*

Między zagonami, na których jest Kapusta, lub inne warzywo, trzeba zasiać konopie. Doświadczono, że gdyby w bliskości naywięcey było gąsienic, do tego zagonu, który jest na około konopiami osadzony, żadna nieprzyidzie.

Chcąc zaś to robaństwo już będące wygubić, trzeba wziąć cały mrówiennik z mrówkami, i one wysypać na zagony, mrówki wypędzą robaństwo.

*Sposób doświadczony na ochronienie drze-
wa od robaictwa, które osiada na drzewach.*

Trzeba nasmarować drzewo u dołu sadłem starym, potym strząść drze-

wo i gałęzie, żeby robactwo opadło. To nie będzie mogło powrócić na drzewo przez miejsce nasmarowane sadłem.

Inny sposób.

Weź mydła czarnego, którego do chustu używają, i rozbiy w wodzie w dużym naczyniu: tym poleway warzywo, lub drzewa, gdzie są gąsienice. Naylepiey jest polewać po zachodzie słońca, albo przed wschodem, kiedy to robactwo zamknięte jest w swoich workach. Jest to sposób doświadczony i niezawodny, przez który wszystkie robactwa z nasieniem swoim wyginą.

Sposób wygubienia kretów, które psują łąki i ogrody.

Weź kilkadziesiąt orzechow Włoskich suchych, ale zdrowych, gotuy je w ługu przez trzy godziny, potym ponakraiawśay każdy orzech na poło-

wę, do każdej ianki zrobionej przez kreta, włoż jedną część orzecha.

Sposób oczyszczenia roli z ziela nie potrzebnego i chwastu, który przeszkadza do wzrostu zboża.

Jak tylko na wiosnę wznidzie ziele na ugorze, trzeba zaraz to ziele skosić, za miesiąc jak odrośnie, trzeba znowu skosić, i tak czynić co miesiąc przez całe lato. Tym sposobem korzenie ziela wyfilą się tak, że przez kilka lat żadne zielko rość nie będzie. Prawda, że to jest sposób pracowity kosić ugór co miesiąc, ale w porównaniu z pożytkiem doświadczono, że ta praca Gospodarzowi z zyskiem się nadgradza.

Doświadczenie względem suszenia zboża.

Na Białej Rusi jest zwyczaj suszyć zboże w snopach przed młóceniem, do czego mają zrobione oso-

bne Sufzarnie, albo *Ofieci*. Jest kwe-
 stya u Gospodarzów, czy ten sposób
 szkodzi zbożu, czy pomaga? W
 Szwaycaryi, gdzie teraz po wielu
 mieyscach używają sufzarniów, czy-
 niono następujące doświadczenie. Od-
 mierzono 284. garce jednego zboża,
 z tych połowę, to jest: 142. garce
 sufzono, a połowę zostawiono, jak
 było nie sufzone. Pokazało się, że
 w sufzeniu ubyło zboża po pięć od-
 sta, to jest: niestawiało do miary bli-
 sko pół-szościa garca. Kazano mleć
 osobno zboże sufzone, i nie sufzone;
 niesufzone wydało więcej mąki, ani-
 żeli zboże sufzone. Ale w pieczeniu
 chleba, mąka ze zboża sufzonego, wy-
 dała 210. funtów więcej chleba, ani-
 żeli mąka ze zboża nie sufzonego.

*Doświadczenie względem wyrabiania ko-
 nopi przez społeczność Rolniczą w Bour-
 ges komunikowane Akademii Francuskiej,
 i od niej approbowane.*

Zwyczajny sposób wyrabiania ko-

konopi zależy na moczeniu ich w wodzie, jednak po najdłuższym moczeniu zawsze są twarde i szorstkie. Przez następujący sposób mogą być konopie tak miękkie i białe, jak len. Po zwyczajnym wymoczeniu i wypaździerzeniu konopi, trzeba brać po małej garstce, i kłaść do naczynia z wodą, niech tam mokną przez kilka dni: tym czasem trzeba je codziennie płókać i wyżymać, i znowu w tej samej wodzie zostawiać. Po kilku dniach dobywszy konopi z wody, trzeba wymyć w rzece, uprać, bić na desce, i znowu wypłókać. Tak wyrobione konopie, wyrównywią łom najpiękniejszym, i nie zostały po nich, tylko trzecia część zgrzebień.

Zapobieżenie zarazie bydła.

Weź z Apteki Jalapy w proszku, rozpuść ją w oliwie, i daj poćknąć bydłociu: nie dawaj mu iść po tym lekarstwie, aż we trzy godziny. Po-

tym weź ziela Kokornak, w Aptekach nazywa się *Aristolochia*, to gotuj w wodzie, i tę wodę codzień dawaj pić bydłciu. To będzie purgować. Potym weź wołku żółtego, uncją, cynabru tartego pół uncyi, rozpuść wołk w naczyniu polewanym, tym trzeba codzień okurzać bydłę.

Przeciwno wrzodom bydłcym.

Często się zdarza, że się robią guzy na języku i gardle u bydła, to znak jest, że na wrzody choruje. Na to trzeba jakimkolwiek naczyniem srebrnym nacierać guz aż do krwi. Potym wziąć trochę pieprzu, macierzanki, rozmarynu, utłuc to wszystko, i zmieszać w occie winnym, i tym nacierać język i gardło chorego bydła.

Przeciwno krwawey moczy bydła.

Kiedy się postrzeże ta choroba, trzeba wziąć garść krochmalu, rozpu-

ścić w wodzie i dać połknąć bydł-
ciu. Doświadczono, że we dwadzie-
ścia cztery godziny choroba ufaie.

Sekret na ukąszenie Pszczół.

Kiedy pszczoła ukąsi, żeby niena-
stąpiła puchlina, trzeba wziąć główkę
maku białego, rozciąć ją na połowę,
i tym sokiem mlecznym, który wy-
chodzi z przeciętej makówki natrzeć
miejsce to, gdzie pszczoła ukąsiła.
Ból ustanie, i puchlina nie nastąpi.

Rydel do kopania ziemi z mniejszą pracą.

Każda praca ręczna jest ruszanie
materji: każde ruszanie materji po-
dług reguł Mechaniki redukuje się do
Machiny nazwanej: *Drąg dźwigalny*.
Na tym fundamencie uważając zwy-
czajny sposób kopania ziemi uciążli-
wy jest, że ręce człowieka zastępują
miejsce drąga dźwigalnego, a punkt
podpory pada na biodra. Następujący
spo-

sposób przenosi punkt ciężaru i podpory na rękoieść rydla.

Trzeba osadzić rydel na drzewie w kostkę obrobionym, długości mającym dziesięć cali, lub dwanaście: w tym trzeba powydrażać dziury do wprowadzenia drugiego drzewa, mającego długości ośm cali, którego koniec wchodzący do pomienionego wydrążenia, powinien być dla mocy okuty żelazem. To drugie drzewo, albo rękoieść wprowadzona, będzie służyć za drąg dźwigalny do wyrzucania ziemi.

Użycie tego prostego sposobu pokazało, że tenże człowiek może dłużej pracować w kopaniu ziemi, a mniej expensuje siły własnej.

Sposób konserwowania piwa, lub innego napoju przez długi czas, żeby nie skwaśniało.

Trzeba w Czerwcu nazbierać korzeni ziela nazwanego *Benedykt*, które
Tom I. C

w Aptekach nazywają *Cariofilata*. Te korzenie trzeba porozrzynać, wysuszyć, i obfitywszy w worek, wrzucić do beczki.

Źnny sposób.

Trzeba zrobić z tarcie skrzynię dużą, żeby można w niej beczki stawiać jedną przy drugiej na położonych kamieniach, i między beczkami p przekładać kamienie, żeby się jedna drugiej nie dotykała; potym cała ta skrzynię nasypać piaskiem, żeby się beczki pokryły na kilka cali. Tym sposobem można każdy napój konserwować przez kilka lat.

Sposób naprawienia piwa, kiedy zaczyna kwaśnieć.

Weź skorupy, od ostrygów, utłucz, wrzucić do beczki, żeby się piwo zburiło, jak się ustoi, zginie zupełnie kwas, ale to piwo trzeba zaraz wypić, bo prędko znowu się zepsunie.

Sposób wyklarowania Piwa.

Weź białków od jsia, i *Sal-tartari*, mieszay to pòty, aż się zapieni, wley do beczki, i znowu zmieszay, aż się piwo całę dobrze zapieni. Powoli będą opadać drożdże, ale jak zupełnie opadną, piwo zrobi się klarowne i czyste, jak kryształ.

Karuk, albo kley rybi, osobliwie Rosyjski, jest naylepszy do prędkiego ukLAROWANIA PiwA. Trzeba funt karuku utłuc na drobne, i wrzucić go do jedney beczki.

Sposób robienia Piwa w prędkim czasie:

W Anglii po niektórych domach używają tego sposobu robienia piwa, kiedy go potrzebują na pręde.

Kraią chleb na kawałki drobne, gniotą go, i używają zamiast Rosu: po ugotowaniu, dodają chmielu, i po lekkiey fermentacyi, dają nieco czasu, ażeby się ukLAROWAŁO.

Sposób robienia piwa sosnkowego.

W Ameryce w Prowincyi Kanada, robią tego gatunku piwo następującym sposobem: Kładą do kotła porcięte z liściem gałązki sosnowe, nalewają wodą i gotują; potym przydają żyta prażonego, albo ięczmienia, i znowu gotują. Po ugotowaniu, zlewają ten likwor do naczynia, ażeby się trochę ochłodził, dodają drożdży zmieszanych z cukrem. Takie piwo w dwadzieścia cztery godziny, staje się czyste i dobre do picia.

Przeestroga w bieleniu Płótna.

Zwyczajny sposób bielenia Płótna jest ten, że się płótno rozciąga na łąkach, i często się zmacza wodą, ażeby wilgoć rozwalniała, i oddzielała od płótna partykuły brudne, a ciepło słońca, żeby je wyciągało. Ale, że zbyt duża wilgoć i chłód, który jest w trawie, przeszkadza słoń-

cu do ciągnięcia partykuł brudnych, i psuje moc płótna, które przy takim bieleniu zawsze nadgnię. Doświadczono, że lepiej jest rozciągać płótno na piasku, albo na sznurach o kilka cali od ziemi podniesionych.

Sierp do przedzega żniwa.

W niektórych Kraiach żniwacy używają sierpów nie bardzo zakrzywionych, a na drugą rękę do zaięcia zboża, mają instrument drewniany podobnież zakrzywiony jak sierp, którego rękojeść przedziurawiona jest do wkładania palców: tym zakrzywionym instrumentem zagarnywią więcej zboża, a zatym robota prędzej idzie.

Sposób konserwowania serów.

Kiedy ser zaczyna się psuć, trzeba go ponarzynać, i do przerznięcia nasypać kredy, a po wierzchu masłem

nasmarować, żeby się kreda niewysypała. Ta kreda wyciągnie wilgoć, która jest przyczyną zepsucia. Kiedy się wkładnie robaństwo, albo mol, weź popiołu dębowego, i tym posyp fery, a wszelkie robaństwo zginie.

Napój jałowcowy bardzo zdrowy na lato

Do korca jagód jałowcowych, weź garść piołunu, należy to wodą czystą. Jak poсто przez kilka tygodni, i uklarze się, zrobi się napój bardzo zdrowy, który im dłużej się konserwuje, tym bardziey się naprawia. Doświadczył skutku tego napoju Hrabia de Morst syn Henryka IV. który bardzo długo żył, używając tego za napój ordynaryiny.

Sposób oszczędzania Węgla, których się używa do ogrzania i gotowania.

Weź dwie części węglów tłuczonych, a trzecią część ziemi glin-

kowatey, albo gliny tłustey, zmieszay to razem, i z tey masy zrób cegielki, albo kulki okrągłe; jak wyschną, używaj ich zamiast węglów do przykładania na ogień, który w nich dłużej się trzyma, jak w samych węglach. Tego sposobu używają w Londynie do utrzymania ognia na kominkach.

Sekret, żeby mieć betki szampiniony przez rok cały.

Zrób w piwnicy inspekt o dwa łokcie od muru, który inspekt napelnisz ziemią zmieszaną z gnoiem końskim i gołębim: trzeba także przydać do tego gnoiu ścię starą, albo przedzę, lub nici, i zmieszać z gnoiem. Ten inspekt powinien być zrobiony ukosem i stoczysto. Tym sposobem można mieć przez kilka lat zawsze szampiniony, tylko trzeba polewać wodą letnią, żeby prędkiej weszły.

Lampa do konserwowania ognia.

Do szklanki wody wsyp soli tyle, ile może się zmieścić. Namocz w tej wodzie kłoty, które potem trzeba dobrze wysuszyć. Do pozostałej wody wlej tyleż oleju lnianego, albo rzepakowego, zmieszaj to dobrze kłócąc w naczyniu, i tym nalewaj lampy. Taka lampa mniej kopci, a dłużej się pali.

Ratafia z kwiatów goździków ogrodowych.

Nazbieraj kwiatu goździkowego, wybierając ten, który jest o czterech listkach, bo taki ma więcej w sobie esencji, obierz ten kwiat, i w naczyniu szklanym nalej wódką ordynaryjną dobrą: można trochę przydać cynamonu i goździków: zatkawszy, lub obwinąwszy dobrze naczynie, trzymaj w cieple miernym przez sześć tygodni. Potem, jak wódka wciągnie w siebie całą esencją, z

kwiatów, która jest bardzo przyjemna i zdrowa, zleisz ten likwor do innego naczynia, i przydawszy zwycajnym sposobem trochę cukru, będziesz konserwować, aż się dobrze uklaruje.

Sposób wyprowadzenia karczni przez ciepło artyficyalne.

Trzeba wziąć beczkę ordynarylną, wybić w niej dno, i wewnątrz całą beczkę naprowadzić gipsem, dla przeszkodzenia weyścia wilgoci. postaw ją pod wystawą, lub w szopie, gdzie powietrze nie jest zamknięte. Zrób do niej nakrywadło, w którym poprzekręcaś dziurki i pozatykasz gwoździkami drewnianemi tak, żeby można było wyimować te gwoździki, dla umiarkowania ciepła. Poza wieszay w tej beczce koszyki z jabłami, i Thermometr podług *Resumera*. Przykryj ją pokrywadłem, i na około obłóż gnoiem, dla utrzymania

ciepła, które miarkować będziesz od-
tykając, lub zatykając pomienione
gwoźdźniki drewniane. Ciepło powin-
no być zawsze około trzydziestu gra-
dusów na Termometrum, które mo-
żna powiększać do trzydziestu czte-
rech. W cieple trzydziestu dwóch
gradusów, wychodzą kūrczęta we
dwadzieścia dni, niektóre później,
podług grubości skorupy jaja. Do-
świadczono, że tym sposobem rzadko
które jaja zepsuie się, i. z równey
liczby iay więcey wychodzi kurcząt,
jak przez siedzenie kury: ale małe
trudniey wychować, z przyczyny,
że kurczęta po wyjściu z jaja, ie-
szeze potrzebują ciepła matki, nie-
mogąc znieść nagłych odmian po-
wietrza: na to wynaleziony jest na-
stępuiący sposób. Trzeba zrobić szu-
fladę nakłztałt pulpitu, jeden bok niż-
szy mającą: tę wewnątrz wybić fu-
trem, najlepiej skórą owczą: z boku
wyższego zrobić weyście dla kur-
cząt, będzie to dla nich ciepłe mie-

fzkanie, którego pokrycie że jest pochyłe, dla tego im bardziey będą się do środka cisnąć, tym bardziey futro będzie dotykać ich grzbietu, i ogrzewać.

Sposób wyciągnięcia wilgoci z młaskania, albo z piwnicy.

Weź potażu i *Sal-tartari*, i w naczyaniach glinianych porozstawiaj po czterech kątach izby, albo piwnicy: coraz mieszaj to patyczkiem drewnianym, a jak się znacznie nabierze wilgoci, wysusz na miernym ogniu, i znowu możesz kontynuować toż samo, aż póki zupełnie wilgoć niewyjdzie. Doświadczono, że tym sposobem jeden funt *sal-tartari* może wyciągnąć beczkę wody.

Sposób, żeby mieć groch zielony w zimie.

Latem nazbierawszy grochu zielonego, trzeba go ociągnąć w wodzie wrzącej, jak tylko woda się zagotuje.

ie, wysypać groch na sito, żeby woda osiąkała, toż włożyć do pieca ciepłego, i coraz poruszać, ażeby się ziarna niepokleity. Po dwudziestu czterech godzinach, jak uschnie dobrze, wyjąć, i konserwować do zimy.

Sposób naprawienia wina zepsutego.

Trzeba wziąć chrzanu kilka kordonków, pokrajać na kawałki, i w worku płóciennym na sznurku wpuszczać do beczki, chrzan wyciągnie kwas i zły zapach wina, we dwa dni trzeba dobyć worka, i wyrzuciwszy stary chrzan, nowego nakłść, i to póty kontynuować, aż póki się wino nienaprawi.

Drugie sposoby.

Do sta garcy wina, weź garniec pszenicy, gotuj tę pszenicę w wodzie póty, aż ziarka zaczną pękać. Jak ostygnie, wlej do beczki z winem, i zatkaaj beczkę. po przerobieniu i fermentacyi, kwas zginie.

Sposób, żeby wino w cieple nieskwaśniało.

Weź nasienia ziela nazwanego *Łuszczek*, i wrzuć do wina. To nasienie, nie tylko zachowuje wino od zepsucia, ale też zepsute naprawia.

Sposób, żeby się wino prędko ukłarowało.

Weź wiorów z drzewa bukowego, i wpuść do beczki, wino we dwóch dniach zupełnie się ukłaruje.

*Sposób doyscia, czy wino nie ma przy-
mieszanej wody.*

Wrzuć do wina gruszek leśnych: kiedy te gruszki pływają po wierzchu, znak jest, że wino jest nie mieszane z wodą; a kiedy idą na dno, znak jest, że w winie znajduje się woda.

Inny sposób.

Weź trzcinkę cienką, albo słomkę, nasmaruj ją oliwą, i zanurz do beczki. Jeżeli po wyciągnięciu poka-

żą się krople przyłgnięte do słomki, znak jest, że do wina przymieszana jest woda.

Sposób wyciągnięcia wody z wina.

Trzeba wpuścić alunu rozpuszczonego do naczynia, w którym jest wino z wodą, potem wziąć kawał gąbki, napuścić ją oliwą, i tą gąbką zatkać naczynie, tak zatkałe trzeba obrócić, przez tę gąbkę woda się przesączy, a wino same w naczyniu zostanie.

Inny sposób.

Weź pęczek sitowia suchego. wsadź do beczki, to sitowie wyciągnie wodę, a wino zostanie. Tymże samym sposobem można doświadczać, jeżeli do wina nie przymieszano wody.

Sposób konserwowania wszelkiego napoju, żeby się w cieple nie zepsuł.

Do butelki na pół cała wlej oli-

wy. Tym sposobem napóy, gdyby był i nie zatkany, ani zwierzeie, ani z kwaśnienie, bo oliwa przeszkadza weyścia powietrzu zewnętrznemu. Tego sposobu używają we Włoszech, gdzie wina bardzo słabe, w największe upały nie psują się.

Sposób zrobienia spirytusu winnego bez przepędzania przez Alembik.

Jeżeli wino jest samo przez się przykre do picia, można z niego zrobić Spiritus, tym sposobem:

Do dwóch funtów wina, weź jeden funt *Sal tartari*, zmieszay to z winem. cała moc wina wyjdzie na wierzch, i zrobi się najmocniejszy spiritus, który trzeba z wierzchu ściągnąć do butelki. Chcąc, żeby był słabszy, mniej trzeba sypać *sal-tartari*, bo zawsze w proporcyi wagi tey soli, przybywa mocy, a ubywa miary spiritusu.

Wino Wiśniowe.

Weź dwanaście funtów najlepszych wiśni, ieden funt poziomków, trzeba to utłuc, i utłuczoną masę włożyć do prasy w worku płóciennym, dla wyciśnienia z niej soku. Ten sok wyciśnięty, niech postoi przez 24 godzin, potem wrzuciłz do niego cztery uncye cukru białego tłuczonego. Jak się zacznie fermentować, trzymać go w naczyniu drewnianym przez 40. dni. Jak się ukłaruie, zlać do butelek, w krótkim czasie, zrobi się napój bardzo przyjemny, i podobny do wina.

Sposób preparowania Kasztanów dzikich do karmienia bydła, a osobliwie wieprzów.

Nasypawfzy do wanny kasztanów, trzeba nalać wodę, ażeby mokły przez kilka dni w wodzie, kasztany napęcznieją i zmiękną: po kilku dniach trzeba

trzeba zlać pierwszą wodę, a świeżey nalać. Po czterech takowych operacyach, woda wyciągnie całą gorycz z kasztanów. Potym tłuką te kasztany, i robią z nich masę podobną do ciasta, którym karmią drób, i wieprzów, po którym prędzey się utuczy bydło, aniżeli po zbożu.

Różnaito używanie Kartoflów.

Pierwszy sposób: Chcąc zrobić mąkę z kartoflów, trzeba obmywszy je czyłto, porznać na drobne kawałki, i suszyć w piecu nie bardzo napalonym, jaki jest piec po upieczeniu chleba. Tak ususzone trzeba zemleć tym sposobem, jak zboże się miele, i mieszać mąkę z mąką żytną, z takiej mąki zrobiony chleb jest poślnieyszy i smaczniejszy, aniżeli sam żytny.

Drugi sposób: Trzeba gotować kartofle w wodzie: po ugotowaniu rozetrzeć, i do tej masy drugie tyle

Tom I. D

przymieszać mąki, z tego można piec chleb i różne ciasta.

Trzeci sposób: Chcąc odebrać masę nayprzednieyszą z kartosflów, trzeba po kilka razy przemyć, i dobrze wyczyszczone utłuc na masę, tę masę włożyć do zolnicy, albo jakiegokolwiek naczynia drewnianego, nalać wodą czystą do połowy naczynia, i mieszać mocno. Przez to mieszanie oddzieli się naydelikatnieysza mąka, i opadnie na dół, a otręby i łuszcza zostaną na wierzchu, dla tego po zamieszaniu trzeba poczekać, ażeby się ta masa ustała, a potem wziąć sito, i tym zbierać z wierzchu fusy, czyli otręby. To, co się zbiera z wierzchu, można także nalać wodą, i po zamieszaniu wytłoczyć, wodę wyciśnioną wlać do naczynia pierwszego, a wytłoczyny oddać się wieprzom. Potem trzeba zlać wodę z wierzchu, na pozostałą mąkę znowu nalać wody, dla lepszego wyczyszczenia, i jak się ustoi, zlać wo-

dę,
i cz
łoż
Tak
cho
sno
tyn
rob
Do
po
piek
ki, c
czy
cięż
daie
R
Wla
sobe
obra
utlu
instr
bien
lind
bne
do

dę, można też samo czynić trzeci i czwarty raz, pozostałą mąkę włożyć na płótno, ażeby wyschła.— Taka mąka co do delikatności przechodzi pszenną; a ma jeszcze tę własność, że im dłużej się konserwuje, tym lepszą się staje. Można z niej robić różne ciasta, chleb i krochmal. Doświadczone, że mieszając przez połowę mąkę kartoflową z pszenną, piekarze mają na jednym korcu mąki, cztery garce pożytku, z tej przyczyny, że mąka kartoflowa będąc cięższą, większą wagę chleba wydaie.

Robią z kartofli cienkie makarony Włoskie, albo *Vermicelli*, tym sposobem: Trzeba ugotować kartofle obrać ze skóry, i oczyścić dobrze, utłuc na mąkę, i włożyć tę masę do instrumentu, którego używają do robienia tych makaronów: jest to *cylinder* blaszany, mający na końcu drobne dziurki, a drugi koniec otwarty, do którego wchodzi drewno do wy-

ciskania masy; z tej masy wychodzący przez drobne dziurki w cylindrze, robią się makarony, które u-suszwszy, można konserwować przez kilka lat.

*Sposób, żeby w krótkim czasie wino
młode, zrobiło się starym.*

Po zlanu na butelki wina, zatka-niu i zala-ciu ich smołą, każ kopać dół w piwnicy głęboki na dwa, lub trzy łokcie, im głębszy będzie dół, tym prędzej się naprawi wino; za-raz po wykopaniu dołu, ażeby zie-mia nie ewaporowała, włoż tam bu-telki z winem, i zasyp ziemią. Nay-lepiej jest czynić to przy końcu mie-siāca Marca, a dobywać z ziemi mo-żna będzie w Listopadzie; przez te ośm miesięcy wino tak się naprawi, jak gdyby przez ośm lat było kon-serwowane. Do tego doświadczenia trzeba wybierać wina tłuste i nie fa-brykowane; ziemia także, do któ-

rey się zakopują butelki, powinna być sucha, nie błotnista, a naylepsza jest taka, która ma w sobie tłuściość i saletę.

Sposób zebrania pszczół leśnych.

W Hiszpanii wynaleziono następujący sposób do wyszukania osadów i roiów pszczelnych: trzeba wziąć glinki, albo jakiegokolwiek farby czerwoney, tym zafarbować wodę, i postawić przy źródle, gdzie pszczoły zwykły przylatywać do picia, w zafarbowaney wodzie umaczane skrzydła pszczół dadzą sposobność do rozeznania ich, i do docieczenia, z którego są miejsca. Potym weź trzcinę, albo kiy bżowy przedziurawiony wzdłuż, którego jeden koniec zatkać drewnem, do środka wpuścić wży cokolwiek miodu, a drugi koniec niech będzie otwarty; położyć ten kiy przy wodzie, gdzie się pszczoły napawają: wkrótce powchodzą

To zaś doświadczono, że każda mąka im lepiej jest oczyszczona z otrębów, tym łatwiej się konserwuje, bo otręby najbardziej podlegają zepsuciu i goryczy.

Przygotowanie Zboża do Zasia.

Jeżeli zboże jest czyste, i nie ma żadney czarności, ani śmieci, dosyć jest umoczyć zboże w ługu niżej opisanym. Jeżeli zaś ma jakie skazy, potrzeba pierwej dobrze wymyć w wodzie deszczowej, albo rzeczney. Do robienia ługu, potrzeba wziąć popiołu z drzewa nowego, to jest: takiego, które nie było na wodzie, i wsypać ten popiół do wanny dużej, tak, żeby trzecią część wanny zajęły; na to nalać wody deszczowej, tak, ażeby do jednego funta popiołu, wchodziło dwie kwarty wody. Jak się robi ług, i zciecze z popiołów, trzeba go zagrzać, i przydać do niego wapna niegaszonego tyle,

ażeby nabrał białości. Sto funtów popiołu, a dwieście kwart wody wydają sto dwadzieścia kwart ługu, do których powinno wchodzić piętnaście funtów wapna; co wystarczy do namoczenia sześćdziesiąt korcy Pszenicy, to jest: do każdego korca dwie kwarty ługu, i ćwierć funta wapna wychodzi. Mając ten ług przygotowany i zagrzany tak, żeby w nim rękę można utrzymać, trzeba wsypać zboże do koszyka, przez któryby woda przechodziła, i maczać w ługu, mieszając ręką, albo drewnem, żeby każde ziarno dobrze zmokło: potem wyjąć koszyk, z którego gdy ług osiśnie, zboże wysypać na stół, lub na płótno do suszenia, i tak kontynuować, aż póki całe zboże tym sposobem niebędzie zmoczone. Tak przygotowane zboże do zasiewu, nabiera żyzności, i doświadczono, że ten sposób tyle pożytku czyni, co dobry nawóz.

*Prezerwatywa dla zboża od śnieci,
rdzy, i inney zarazy.*

Przed zasiewaniem do sześciu korcy zboża, weź trzy garce wapna nie gaszonego, kwartę sadzów z komina, i kwartę folii: posyp tym zboże, i przemieszaj. Potym trzeba pokropić zboże wodą gnoiową, żeby każde ziarno dobrze zmokło, zmoczywszy, trzeba rozsytać zboże, żeby oschło, i potym zasiewać.

Sposób wygubienia myszów polnych, i szczurów, które psują zboże, tak w polu, iako w Stodolach i Szpichrzach.

Różne się wynaydują sposoby przeciwko myszom i szczurom. Najskuteczniejszy jest ten: wziąć gąbki, albo hupki, które do krzesania ognia używają, pokrajać ją na drobne kawałki, usmażyć w tłuszczu, posypać solą z pieprzem, postawić tam, gdzie jest najwięcej myszów, a w

osobnym naczyniu wody. Myszy i szczury obiadłszy się gąbki smaczney, będą pić wodę, a przez to, gdy napęcznieje w nich gąbka, będą pękać. Ten sposób naysposóbniej używany jest od Kupców Zagranicznych we wszystkich Magazynach Zbożowych.

Sposób oczyszczenia Szpichrza od wszelkiego robactwa.

Na czterech kątach Szpichrza postaw faierki z węglami rozpalonemi, na każdą z nich włóż po uncyi tytoniu mocnego; na środku zaś Szpichrza postaw pięć faierkę, na której w naczyniu glinianym postawisz dwie uncye merkuryuszu, albo żywego srebra. To zrobiwszy, trzeba pozamykać drzwi i okna (człowiek też żaden nie powinien się znajdować przez ten czas, bo ten dym jest szkodliwy.) Dym żywego srebra zmieszany z dymem tabacznym, zabija wszelkie robactwo, i gubi ich nasie-

na. Po kilku godzinach, trzeba przewietrzyć Szpichlerz, i potym sypać zboże.

*Sekret osobliwszy na odpędzenie roba-
ctwa, osobliwie gąsienicy z Ogrodów.*

Miedzy zagonami, na których jest Kapusta, lub inne warzywo, trzeba zasiać konopie. Doświadczono, że gdyby w bliskości naywięcey było gąsienic, do tego zagonu, który jest na około konopiami osadzony, żadna nieprzyjdzie.

Chcąc zaś to robaństwo już będące wygubić, trzeba wziąć cały mrówiennik z mrówkami, i one wysypać na zagony, mrówki wypędzą robaństwo.

*Sposób doświadczony na obronienie drze-
wa od robaństwa, które osiada na drzewach.*

Trzeba nasmarować drzewo u dołu sadłem starym, potym strząść drze-

wo i gałęzie, żeby robactwo opadło. To nie będzie mogło powrócić na drzewo przez miejsce nasmarowane sadłem.

Inny sposób.

Weź mydła czarnego, którego do chustu używają, i rozbiy w wodzie w dużym naczyniu: tym polewaj warzywo, lub drzewa, gdzie są gąsienice. Najlepiej jest polewać po zachodzie słońca, albo przed wschodem, kiedy to robactwo zamknięte jest w swoich workach. Jest to sposób doświadczony i niezawodny, przez który wszystkie robactwa z nasieniem swoim wyginą.

Sposób wygubienia kretów, które psują łąki i ogrody.

Weź kilkadziesiąt orzechów włoskich suchych, ale zdrowych, gotuj je w ługu przez trzy godziny, potem ponakraiawszy każdy orzech na poło-

wę, do każdej ijamki zrobioney przez kreta, włoż jedną część orzecha.

Sposób oczyszczenia roli z ziela nie potrzebnego i chwastu, który przeszkadza do wzrostu zboża.

Jak tylko na wiosnę wznidzie ziele na ugorze, trzeba zaraz to ziele skosić, za miesiąc jak odrośnie, trzeba znowu skosić, i tak czynić co miesiąc przez całe lato. Tym sposobem korzenie ziela wyfiłą się tak, że przez kilka lat żadne zieleśko rość nie będzie. Prawda, że to jest sposób pracowity kosić ugor co miesiąc, ale w porównaniu z pożytkiem doświadczono, że ta praca Gospodarzowi z zyskiem się nadgradza.

Doświadczenie względem suszenia zboża.

Na Bielej Rufi jest zwyczaj suszyć zboże w snopach przed młóceniem, do czego mają zrobione oso-

bne Sufzarnie, albo *Ofseti*. Jest kwe-
stya u Gospodarzów, czy ten sposób
szkodzi zbożu, czy pomaga? W
Szwajcaryi, gdzie teraz po wielu
miejskach używają sufzarniów, czy-
niono następujące doświadczenie. Od-
mierzone 284. garce jednego zboża,
z tych połowę, to jest: 142. garce
sufzono, a połowę zostawiono, jak
było nie sufzone. Pokazało się, że
w sufzeniu ubyło zboża po pięć od-
seta, to jest: niestawiało do miary bli-
sko pół-szofta garca. Kazano mied
osobno zboże sufzone, i nie sufzone;
nie-sufzone wydało więcej mąki, ani-
żeli zboże sufzone. Ale w pieczeniu
chleba, mąka ze zboża sufzonego, wy-
dała 210. funtów więcej chleba, ani-
żeli mąka ze zboża nie sufzonego.

*Doświadczenie względem wyrabiania ko-
nopi przez społeczność Rolniczą w Bour-
ges komunikowane Akademii Francuskiej,
i od niej approbowane.*

Zwyczajny sposób wyrabiania ko-

konopi zależy na moczeniu ich w wodzie, jednak po najdłuższym moczeniu, zawsze są twarde i szorstkie. Przez następujący sposób mogą być konopie tak miękkie i białe, jak len. Po zwyczajnym wymoczeniu i wypaździerzeniu konopi, trzeba brać po małej garstce, i kłaść do naczynia z wodą, niech tam mokną przez kilka dni: tym czasem trzeba je codzień płókać i wyżywać, i znowu w tej samej wodzie zostawiać. Po kilku dniach, dobywszy konopi z wody, trzeba wymyć w rzece, uprać, bić na desce, i znowu wypłókać. Tak wyrobione konopie, wyrównywią łnom naysięknieyszym, i nie zstaie po nich, tylko trzecia część zgrzebienia.

Zapobieżenie zarazie bydła.

Weź z Apteki Jalapy w proszku, rozpuść ją w oliwie, i day poćknąć bydłociu: nie daway mu ieść po tym lekarstwie, aż we trzy godziny. Po-

tym weź ziela Kokornak, w Aptekach nazywa się *Aristolochia*, to gotuj w wodzie, i tę wodę codzień dawaj pić bydłeciu. To będzie purgować. Potym weź wosku żółtego, uncya, cynabru tartego pół uncyi, rozpuść wosk w naczyniu polewanym, tym trzeba codzień okurzać bydłę.

Przeciwno wrzodom bydłecym.

Często się zdarza, że się robią guzy na języku i gardle u bydła, to znak jest, że na wrzody choruje. Na to trzeba jakimkolwiek naczyniem srebrnym nacierać guz aż do krwi. Potym wziąć trochę pieprzu, macierzanki, rozmarynu, utłuc to wszystko, i zmieszać w occie winnym, i tym nacierać język i gardło chorego bydła.

Przeciwno krwawey moczy bydła.

Kiedy się postrzeże ta choroba, trzeba wziąć garść krochmalu, rozpu-

ścić w wodzie i dać połknąć bydłęciu. Doświadczono, że we dwadzieścia cztery godziny choroba ustała.

Sekret na ukąszenie Pszczół.

Kiedy pszczoła ukąsi, żeby nienastąpiła puchlina, trzeba wziąć główkę maku białego, rozciąć ją na połowę, i tym sokiem mlecznym, który wychodzi z przeciętej makówki natrzeć miejsce to, gdzie pszczoła ukąsiła. Ból ustanie, i puchlina nie nastąpi.

Rydel do kopania ziemi z mnieyszą pracą.

Każda praca ręczna jest ruszanie materyi: każde ruszanie materyi podług reguł Mechaniki redukuje się do Machiny nazwaney: *Drąg dźwigalny*. Na tym fundamencie uważając zwyczajny sposób kopania ziemi uciążliwy jest, że ręce człowieka zastępują miejsce drąga dźwigalnego, a punkt podpory pada na biodra. Następujący spo-

sposób przenosi punkt ciężaru i podpory na rękoieść rydla.

Trzeba osadzić rydel na drzewie w kostkę obrobionym, długości mającym dzieścięć calów, lub dwanaście: w tym trzeba powydrażać dziury do wprowadzenia drugiego drzewa, mającego długości ośm calów, którego koniec wchodzący do pomienionego wydrążenia, powinien być dla mocy okuty żelazem. To drugie drzewo, albo rękoieść wprowadzona, będzie służyć za drąg dźwigalny do wyrzucania ziemi.

Użycie tego prostego sposobu pokazało, że tenże człowiek może dłużej pracować w kopaniu ziemi, a mniej expensuie siły własnej.

Sposób konserwowania piwa, lub innego napoju przez długi czas, żeby nie skwaśniało.

Trzeba w Czerwcu nazbierać korzeni ziele nazwanego *Benedykt*, które
Tom I. C

w Aptekach nazywają *Cariofilata*. Te korzenie trzeba porozrzynać, wysuszyć, i obfitywszy w worek, wrzucić do beczki.

Łyny sposób.

Trzeba zrobić z tarcie skrzynię dużą, żeby można w niej beczki stawiać jedną przy drugiej na położonych kamieniach, i między beczkami poprzekładać kamienie, żeby się jedna drugiej nie dotykała; potem całą tę skrzynię nasypać piaskiem, żeby się beczki pokryły na kilka cali. Tym sposobem można każdy napój konserwować przez kilka lat.

Sposób naprawienia piwa, kiedy zaczyna kwaśnieć.

Weź skorupy, od ostrygów, utłucz, wrzuć do beczki, żeby się piwo zburzyło, jak się ustoi, zginie zupełnie kwas, ale to piwo trzeba zaraz wypić, bo prędko znowu się zepsuie.

Sposób wyklarowania Piwa.

Weź białków od jaja, i *Sal-tartari*, mierzay to pęty, aż się zapieni, wley do beczki, i znowu zmieszay, aż się piwo całę dobrze zapieni. Powoli będą opadać drożdże, ale jak zupełnie opadną, piwo zrobi się klarowne i czyste, jak kryształ.

Karuk, albo klej rybi, osobliwie Rosyjski, jest naylepszy do prędkiego uklarowania Piwa. Trzeba funt karuku utłuc na drobne, i wrzucić go do jedney beczki.

Sposób robienia Piwa w prędkim czasie:

W Anglii po niektórych domach używają tego sposobu robienia piwa, kiedy go potrzebią na pręde.

Kraią chleb na kawałki drobne, gniotą go, i używają zamiast Rodu: po ugotowaniu, dodają chmielu, i po lekkiey fermentacyi, dają nieco czasu, ażeby się uklarowało.

Sposób robienia piwa sosnowego.

W Ameryce w Prowincyi Kanada, robią tego gatunku piwo następującym sposobem: Kładą do kotła porcięte z liściem gałązki sosnowe, nalewają wodą i gotują; potem przydają żyta prażonego, albo ięczmienia, i znowu gotują. Po ugotowaniu, zlewają ten likwor do naczynia, ażeby się trochę ochłodził, dodają drożdży zmieszanych z cukrem. Takie piwo wędwadziescia cztery godziny, staje się czyste i dobre do picia.

Przeestroga w bieleniu Płótna.

Zwyczajny sposób bielenia Płótna jest ten, że się płótno rozciąga na łąkach, i często się zmacza wodą, ażeby wilgoć rozwalniała, i oddzielała od płótna partykuły brudne, a ciepło słońca, żeby je wyciągało. Ale, że zbyt uczna wilgoć i chłód, który jest w trawie, przeszkadza Ro-

cu *do ciągnięcia partykuł brudnych, i psuje moc płótna, które przy takowym bieleniu zawsze nadgnie. Doświadczono, że lepiej jest rozciągać płótno na piasku, albo na sznurach o kilka calów od ziemi podniesionych.

Sierp do przedzkiego żniwa.

W niektórych Kraiach żniwacy używają sierpów nie bardzo zakrzywionych, a na drugą rękę do zaięcia zboża, mają instrument drewniany podobnie zakrzywiony jak sierp, którego rękojeść przedziurawiona jest do wkładania palców: tym zakrzywionym instrumentem zagarnywały więcej zboża, a zatym robota prędzej idzie.

Sposób konserwowania serów.

Kiedy ser zaczyna się psuć, trzeba go ponarzynać, i do przerznięcia nasypać kredy, a po wierzchu maśm

nasmarować, żeby się kreda niewysypała. Ta kreda wyciągnie wilgoć, która jest przyczyną zepsucia. Kiedy się wkładzie robactwo, albo mol, weź popiołu dębowego, i tym posyp sery, a wszelkie robactwo zginie.

Napój jałowcowy bardzo zdrowy na lato

Do korca jagód jałowcowych, weź garść piołunu, należy to wodą czystą. Jak posto przez kilka tygodni, i uklarze się, zrobi się napój bardzo zdrowy, który im dłużej się konserwuje, tym bardziej się naprawia. Doświadczył skutku tego napoju Hrabia de Moret syn Henryka IV. który bardzo długo żył, używając tego za napój ordynaryjny.

Sposób oszczędzania Węgla, których się używa do ogrzania i gotowania.

Weź dwie części węglów tłuczonych, a trzecią część ziemi glin-

kowatey, albo gliny tłustey, zmieszaay to razem, i z tey masy zrób cegielki, albo kulki okrągłe; jak wyschną, używaj ich zamiast węglów do przykładania na ogień, który w nich dłużej się trzyma, jak w samych węglach. Tego sposobu używają w Londynie do utrzymania ognia na kominkach.

Sekret, żeby mieć botki szampiniony przez rok cały.

Zrób w piwnicy inspekt o dwa łokcie od muru, który inspekt napelnisz ziemią zmieszana z gnoiem koniskim i gołębim: trzeba także przydać do tego gnoiu sieć starą, albo przedzę, lub nici, i zmieszać z gnoiem. Ten inspekt powinien być zrobiony ukosem i stoczytło. Tym sposobem można mieć przez kilka lat zawsze szampiniony, tylko trzeba polewać wodą letnią, żeby przedzę weszły.

Lampa do konserwowania ognia.

Do szklanki wody wsyp soli tyle, ile może się zmieścić. Namocz w tej wodzie knoty, które potym trzeba dobrze wysuszyć. Do pozostałej wody wlej tyleż oleju lnianego, albo rzepakowego, zmieszaj to dobrze kłócąc w naczyniu, i tym nalewaj lampy. Taka lampa mniej kopci, a dłużej się pali.

Ratafia z kwiatów goździków ogrodowych.

Nazbieraj kwiaty goździkowego, wybierając ten, który jest o czterech listkach, bo taki ma więcej w sobie eſencji. Obierz ten kwiat, i w naczyniu szklanym nalej wódką ordynaryjną dobrą: można trochę przydać cynamonu i goździków: zatkawszy, lub obwinąwszy dobrze naczynie, trzymaj w cieple miernym przez sześć tygodni. Potym, jak wódka wciągnie w siebie całą eſencją z

kwiatów, która jest bardzo przyjemna i zdrowa, zleisz ten likwor do innego naczynia, i przydawszy zwy- czajnym sposobem trochę cukru, bę- dziesz konserwować, aż się dobrze ukłaruje.

*Sposób wyprowadzenia karczni przez
ciepło artyficyalne.*

Trzeba wziąć beczkę ordynaryjną, wybić w niej dno, i wewnątrz całą beczkę naprowadzić gipsem, dla prze- szkodzenia weyścia wilgoci, postaw ją pod wystawą, lub w szopie, gdzie powietrze nie jest zamknięte. Zrób do niej nakrywadło, w którym po- przekręcaśz dziurki, i pozatykaśz gwoździkami drewnianemi tak, żeby można było wyimować te gwoździ- ki, dla umiarkowania ciepła. Poza- wieszay w tej beczce koszyki z ja- iami, i Thermometr podług *Resumu- ra*. Przykryj ją pokrywadłem, i na około obłóż gnoiem, dla utrzymywania

ciepła, które miarkować będziesz od-
tykając, lub zatykając pomienione
gwoździki drewniane. Ciepło powin-
no być zawsze około trzydziestu gra-
dusów na Termometrum, które mo-
żna powiększać do trzydziestu czte-
rech. W ciepłe trzydziestu dwóch
gradusów, wychodzą kurczęta we
dwadzieścia dni, niektóre później,
podług grubości skorupy jaja. Do-
świadczono, że tym sposobem rzadko
które jaja zepsuie się, i z równey
liczby iay więcey wychodzi kurcząt,
jak przez siedzenie kury: ale małe
trudniey wychować, z przyczyny,
że kurczęta po wyjściu z jaja, ie-
szcze potrzebują ciepła matki, nie-
mogąc znieść nagłych odmian po-
wietrza: na to wynaleziony jest na-
stępujący sposób. Trzeba zrobić szu-
fladę nakształt pulpitu, jeden bok niż-
szy mającą: tę wewnątrz wybić fu-
trem, najlepiej skórą owczą: z boku
wyższego zrobić wejście dla kur-
cząt, będzie to dla nich ciepłe mie-

szkanie, którego pokrycie że jest pochyłe, dla tego im bardziej będą się do środka cisnąć, tym bardziej sutro będzie dotykać ich grzbieta, i ogrzewać.

Sposób wyciągnięcia wilgoci z mieszkana, albo z piwnicy.

Weź potażu i *Sal-tartari*, i w naczyńach glinianych porozstawiaj po czterech kątach izby, albo piwnicy: coraz mieszaj t. patyczkiem drewnianym, a jak się znacznie nabierze wilgoci, wysuśz na miernym ogniu, i znowu możesz kontynuować toż samo, aż póki zupełnie wilgość niewyidzie. Doświadczono, że tym sposobem jeden funt *sal-tartari* może wyciągnąć beczkę wody.

Sposób, żeby mieć groch zielony w zimie.

Latem nabierawszy grochu zielonego, trzeba go ociągnąć w wodzie wrzącej, jak tylko woda się zagotuje.

ie, wysypać groch na sito, żeby wo-
da osiąkła, toż włożyć do pieca cie-
płego, i coraz poruszać, ażeby się
ziarna niepokleify. Po dwudziestu
czterech godzinach, jak uschnie do-
brze, wyiać, i konserwować do zimy.

Sposób naprawienia wina zepsutego.

Trzeba wziąć chrzanu kilka ko-
rzonków, pokrajać na kawałki, i w
worku płóciennym na sznurku wpu-
ścić do beczki, chrzan wyciągnie
kwas i zły zapach wina, we dwa
dni trzeba dobyć worka, i wyrzuci-
wszy stary chrzan, nowego nakłść,
i to póty kontynuować, aż póki się
wino nienaprawi.

Inny sposób.

Do sta garcy wina, weź garniec
pszenicy, gotuy tę pszenicę w wo-
dzie póty, aż ziarka zaczną pękać.
Jak oстыgnie, wley do beczki z wi-
nem, i zatkay beczkę. po przero-
bienia i fermentacyi, kwas zginie.

Sposób, żeby wino w cieple nieskwaśniało.

Weź nasienia ziela nazwanego Łuczek, i wrzuć do wina. To nasienie, nie tylko zachowuje wino od zepsucia, ale też zepsute naprawia.

Sposób, żeby się wino prędko układowało.

Weź wiorów z drzewa bukowego, i wpuść do beczki, wino we dwóch dniach zupełnie się uklamie.

*Sposób doyscia, czy wino nie ma przy-
mieszanej wody.*

Wrzuć do wina gruszek leśnych: kiedy te gruszki pływają po wierzchu, znak jest, że wino jest nie mieszane z wodą; a kiedy idą na dno, znak jest, że w winie znajduje się woda.

Trzeci sposób.

Weź trzcinkę ciekłą, albo słomkę, nasmaruj ją oliwą, i zanurz do beczki. Jeżeli po wyciągnięciu poka-

żą się krople przylgnięte do słomki, znak jest, że do wina przymieszana jest woda.

Sposób wyciągnięcia wody z wina.

Trzeba wpuścić alunu rozpuszczonego do naczynia, w którym jest wino z wodą, potem wziąć kawał gąbki, napuścić ją oliwą, i tą gąbką zatkać naczynie, tak zatkałe trzeba obrócić, przez tę gąbkę woda się przesączy, a wino łame w naczyniu zostanie.

Inny sposób.

Weź pęczek sitowia suchego, wsadź do beczki, to sitowie wyciągnie wodę, a wino zostanie. Tymże samym sposobem można doświadczać, jeżeli do wina nie przymieszano wody.

Sposób konserwowania wszelkiego napoju, żeby się w cieple nie zepsuł.

Do butelki na pół cała wlej oli-

wy. Tym sposobem napóy, gdyby był i nie zaskany, ani zwierzeie, ani z kwaśnienie, bo oliwa przeszkadza weyścia powietrzu zewnętrznemu. Tego sposobu używają we Włoszech, gdzie wina bardzo słabe, w naywiększe upały nie psują się.

Sposób zrobienia spirytusu winnego bez przepędzania przez Alembik.

Jeżeli wino jest samo przez się przykre do picia, można z niego zrobić Spiritus, tym sposobem:

Do dwóch funtów wina, weź jeden funt *Sal tartari*, zmieszay to z winem, cała moc wina wyidzie na wierzch, i zrobi się năymocniejszy spiritus, który trzeba z wierzchu ściągnać do butelki. Chcąc, żeby był słabszy, mniej trzeba tupać *sal tartari*, bo zawsze w proporcyi wagi tey soli, przybywa mocy, a ubywa miary spiritusu.

Wino Wiśniowe.

Weź dwanaście funtów najlepszych wiśni, ieden funt poziomków, trzeba to utłuc, i utłuczona masę włożyć do prasy w worku płóciennym, dla wyciśnienia z niej soku. Ten sok wyciśnięty, niech postoi przez 24 godzin, potym wrzuciłz do niego cztery uncye cukru białego tłuczonego. Jak się zacznie fermentować, trzymać go w naczyniu drewnianym przez 40. dni. Jak się uklaruje, zlać do butelek, w krótkim czasie, zrobi się napój bardzo przyjemny, i podobny do wina.

Sposób preparowania Kasztanów dzikich do karmienia bydła, a osobliwie wieprzów.

Nasypawfzy do wanny kasztanów, trzeba nalać wodę, ażeby mokły przez kilka dni w wodzie, kasztany napęczniaią i zmiękną: po kilku dniach trzeba

trzeba zlać pierwszą wodę, a świeżey nalać. Po czterech takowych operacyach, woda wyciągnie całą gorycz z kasztanów. Potym tłuką te kasztany, i robią z nich masę podobną do ciasta, którym karmią drób, i wieprzów, po którym prędzey się utuczy bydłę, aniżeli po zbożu.

Różnaita używanie Kartoflów.

Pierwszy sposób: Chcąc zrobić mąkę z kartoflów, trzeba obmywszy je czytło, porznać na drobne kawałki, i suszyć w piecu nie bardzo napalonym, jaki jest piec po upieczeniu chleba. Tak ususzone trzeba zemleć tym sposobem, jak zboże się miele, i mieszać mąkę z mąką żytną, z takiey mąki zrobiony chleb jest posilniejszy i smaczniejszy, aniżeli sam żytny.

Drugi sposób: Trzeba gotować kartofle w wodzie: po ugotowaniu rozetrzeć, i do tey masy drugie tyle

przymieszać mąki, z tego można piec chleb i różne ciasta.

Trzeci sposób: Chcąc odebrać masę nayprzednieyszą z kartoflów, trzeba po kilka razy przemyć, i dobrze wyczyszczone utłuc na masę, tę masę włożyć do zolnicy, albo jakiegokolwiek naczynia drewnianego, nalać wodą czystą do połowy naczynia, i mieszać mocno. Przez to mieszkane oddzieli się naydelikatnieysza mąka, i opadnie na dół, a otręby i łuszcza zostaną na wierzchu, dla tego po zamieszaniu trzeba zaczekać, ażeby się ta masa ustała, a potem wziąć sito, i tym zbierać z wierzchu fusy, czyli otręby. To, co się zbiera z wierzchu, można także nalać wodą, i po zamieszaniu wytłoczyć, wodę wyciśnioną wlać do naczynia pierwszego, a wytłoczyny oddać się wieprzom. Potym trzeba zlać wodę z wierzchu, na pozostałą mąkę znowu nalać wody, dla lepszego wyczyszczenia, i jak się ustoi, zlać wo-

dę, można też samo czynić trzeci i czwarty raz, pozostawiając mąkę włożyć na płótno, ażeby wyschła.— Taka mąka co do delikatności przechodzi pszenną; a ma jeszcze tę własność, że im dłużej się konserwuje, tym lepszą się staje. Można z niej robić różne ciasta, chleb i krochmal. Doświadczono, że mieszając przez połowę mąkę kartoflową z pszenną, piekarze mają na jednym korcu mąki, cztery garce pożytku, z tej przyczyny, że mąka kartoflowa będąc cięższą, większą wagę chleba wydaie.

Robią z kartofli cienkie makarony Włoskie, albo *Vermicelli*, tym sposobem: Trzeba ugotowane kartofle obrać ze skór, i oczyścić dobrze, utłuc na mąkę, i włożyć tę masę do instrumentu, którego używają do robienia tych makaronów: jest to *cylinder* blaszany, mający na końcu drobne dziurki, a drugi koniec otwarty, do którego wchodzi drewno do wy-

ciśnienia masy; z tej masy wychodzącej przez drobne dziurki w cylindrze, robią się makarony, które u-suszyszy, można konserwować przez kilka lat.

Sposób, żeby w krótkim czasie wino młode, zrobiło się starym.

Po zlaniu na butelki wina, zatka-niu i zala-ciu ich smołą, każ kopać dół w piwnicy głęboki na dwa, lub trzy łokcie, im głębszy będzie dół, tym prędzej się naprawi wino; za-raz po wykopaniu dołu, ażeby zie-mia nie ewaporowała, włoż tam bu-telki z winem, i zasyp ziemią. Naj-lepiej jest czynić to przy końcu mie-siāca Marca, a dobywać z ziemi mo-żna będzie w Listopadzie; przez te ośm miesięcy wino tak się naprawi, jak gdyby przez ośm lat było kon-serwowane. Do tego doświadczenia trzeba wybierać wina tłuste i nie fa-brykowane; ziemia także, do któ-

rey się zakopują butelki, powinna być sucha, nie błotnista, a naylepsza jest taka, która ma w sobie tłu-
stość i saletrę.

Sposób zehrania pszczot leśnych.

W Hiszpanii wynaleziono następujący sposób do wyszukania osadów i roiów pszczelnych: trzeba wziąć glinki, albo jakiegokolwiek farby czerwonej, tym zafarbować wodę, i postawić przy źródle, gdzie pszczoły zwykły przylatywać do picia, w zafarbowanę wodzie umaczane skrzydła pszczot dadzą sposobność do rozeznania ich, i do docieczenia, z którego są mieysca. Potym weź trzcin-
kę, albo kiy bżowy przedziurawiony wzdłuż, którego jeden koniec zatkaj drewnem, do środka wpuści-
włży cokolwiek miodu, a drugi koniec niech będzie otwarty; poło-
ż ten kiy przy wodzie, gdzie się pszczo-
ły napawiają: wkrótce powchodzą

pszczoły do tego kija, pociągnięte zapachem będącego tam miodu. Gdy się to stanie, wypuszczay po jednej pszczołę, i uważay, gdzie leci, idź za nią, a gdy ją ztracisz z oczu, wypuść drugą, i tak będziesz czynić, aż póki nie dojdiesz do ula ich; znalazłszy ul, rozłóż ogień pod tym drzewem, gdzie są pszczoły, a na bliskim miejscu postaw ul próżny, wysmarowany pachnącym zieleń i miodem, dym z jednej strony, z drugiej zapach ziół i miodu przyprowadzi wszystkie pszczoły do przygotowanego ula.

Sposób robienia piwa domowego.

Do barełki od sześciu garcy piwa, weź 4ry garce pszenicy, rozsyp ją na stole, pokrop wodą i zmieszay, ażeby cała przemokła; trzymay ją tak, co raz mieszając, aż póki ziarno niewypuści odrostków; potym trzeba ją utłuc w stępie, i utłuczona masę na-

lawszy wodą, gotować w kociołku, al' o w garczkach dużych, włożyć do tychże garczków pół funta chmielu, garść piołunu, i garść korzeni poziomkowych, niech się to wszystko gotuje przez pół godziny, potem przez sito przecedzisz ugotowany likwor, i zleiesz do barełki, w kilka godzin włożysz do teyże barełki trochę drożdży, zakłócisz dobrze, i zostawisz przez pięć dni, ażeby się likwor przefermentował; po pięciu dniach, trzeba zlać do butelek, i dobrze pozatykać.

Konserwowanie śmietanki.

Chcąc, żeby przez cały tydzień śmietanka, która się co dzień zbiera, nie skwaśniała, trzeba pierwszego dnia zbieraną śmietankę ugotować, wrzuciwszy do niej kawał cukru, ugotowaną przelać do dużego garczka polewanego. Dotegoż garczka trzeba co dzień zbierać nową śmietankę, i mieszać z przegotowaną

Doświadczenie uczy, że śmietanka z cukrem przegotowana, nie tylko sama się nie psuie, ale i inną świeżą utrzymuje od zepsucia.

Nowy sposób ukucia koni.

W Anglii doświadczone, że zwy-
czajny sposób kucia koni, osłabia no-
gi koniom, zmiękcza ich kopyta, i
przez zagwożdżenie, które często się
trafia, daje okazję do kalectwa;
dla czego tamże wynaleziono nastę-
pujące obserwacye w ukuciu koni.
Nayprzód: nie trzeba nigdy zbierać
kopyta ze spodu, gdzie się kładzie
podkowa, bo to narośnienie, które
się znajduje pod kopytem, jest nu-
trymentem rogu konińskiego, z tego
kopyto twardnieje i mocy nabiera;
dla tego tyle tylko używać trzeba
żelaza do podkowy, ile potrzeba do
pokrycia tego narośnienia, żeby nie
odpadało. Potym podkowa powin-
na być zrobiona w formę pół Xię.

życa, mająca nie co więcej grubości od pęciny, to jest: w tyle nogi koniskiej, cała zaś podkowa powinna być jak najcieńsza; usnalów więcej się nie używa jak sześć, a najwięcej ośm. Ten sposób kucia koni wynaleziony jest przez Oficjery Angielskich, i po większej części już jest używany.

Sposób konserwowania przez długi czas ryby świeżey, lub mięsna iakiego.

Weź duży fiół szklanny, nasmaruj go wewnątrz oliwą, albo masłem świeżym: do tego fiolu włóż rybę sprawną i pokraianą, przykryj papierem, i obwiąż; potym weź maki iakieykolwiek, rozbiy ją z białkami, od iay, przyday fyra hollenderskiego tartego na mąkę, zrób z tego masę, albo ciasto, którym oblepisz pokrycie fiolu. Ten fiół trzeba trzymać w piwnicy, albo na mieyscu, nie bardzo zimnym i nie bardzo

gorącym. Tym sposobem można konserwować rybę świeżą przez cały Kwartał, która tak będzie świeża, jak gdyby dziś była zabita.

Barometrum Gospodarskie.

Wiele w gospodarstwie zależy na tym, żeby dniem, lub dwoma dniami wiedzieć o odmianie powietrza; Trudność dostania, dobrego i uregulowanego *Barometrum*, zawodne przepowiadanie Kalendarzów, dało okazję niektórym naturalistom do szukania w naturę samej dościsłej przyczyny odmiany powietrza. Wynaleziono następujący sposób. Weź duży słoć szklanny, nasyp do niego piasku na dwa palce, resztę naley wodą, wpuść do tej wody, dwa, albo trzy piskorze żywe, i przykryj słoć papierem. Zmą, kiedy ma być mróz, piskorze leżą spokojnie na piasku u dna samego, kiedy zaś ma być odwilż, lub odmiana, kręcą się

po sioiu, i co raz do góry wychodzą; latem, takż na pogodę leżą na dnie, a na deszcz do góry idą; jest to sposób zgadywania odmiany powietrza dniem, lub dwoma dniami nie zawodny, i po niektórych domach już używany.

*Sposób leczenia kur od oparaszewienia,
i innych zwyczajnych im chorób.*

Kiedy kura zaczyna opuszczać skrzydła, znak jest, że będzie chorować: każda ich choroba zaczyna się od robaków na głowie, które z początku bardzo małe się pokazują, a potym rosną. Dla zapobieżenia temu i wygubienia tego robactwa, trzeba wziąć tłustości wielorybiey, albo warwołu, i tym smarować i nacierać głowę kury.

Sekret dla Pasterzów, żeby wilki trzody nie zjadły.

Jeden Pasterz w Finlandyi, wynalazł następujący sposób: wziął łay:

na wilczego, moczył go w wodzie przez niejaki czas, tym nacierał gardło i boki bydłęcia, i doświadczył, że tam, gdzie nawięcej jest wilków, przez całe lato żadne mu bydło nie zginęło.

Krochmal z Kartoflów.

Trzeba wymyć dobrze kartofle w wodzie, wymywszy oskrobać z skóry, żeby na nich żadney plamy czerwoney nie było, potym trzeba je utłuc, albo utrzeć na tarcę, i utarte, wsypać do naczynia, nalać do tegoż naczynia drugie tyle wody, ile jest kartoflów, i zostawić przez niejaki czas, żeby woda naciągnęła w siebie naysubtelniejszy partykuły kartoflów. Mając używać krochmalu do chustu, powoli zleiesz tę wodę, i w niey chusty będziesz krochmalic; można też same kartofle po kilka razy nalewać wodą, pòki potrzeba będzie do nakrochmalenia wszystkich

chust. Ta woda bardziej pomaga do białości chust, i lepiej krochmali, a niżeli ordynaryiny krochmal.

*Maść do zakleiania beczek, żeby nie-
ciekły.*

Do naczynia polewanego włóż ka-
wał sadła, albo słoniny, rozpuść to
na ogniu, weź popiołu przesianego
przez cienkie sito, wsyp do tłusto-
ści rozpuszczoney, i mieszaj dre-
wienkiem, żeby się z tego zrobiła
maśsa, tą maśsą, jak załtygnie, na-
cieraj szpary w beczki.

*Sposób konserwowania iałow kurzych,
żeby były zawsze świeże.*

Jak tylko kura znieśie iaie, włóż
go zaraz do zimney wody, którą w
osobnym na to naczyniu trzymać bę-
dziesz, i co dzień inną odmieniasz.
Tak wszystkie iaia zaraz po znieśie-
niu do teyże wody wrzucać, które

po kilku tygodniach tak będą świeże, jak gdyby dziś były zniesione. To też doświadczono, że jaia zniesione w Październiku są naytrwalsze, i naydłużey można ie konserwować.

Sposob robienia bulionu w tabliczkach, które się konserwują przez rok bez żadnego zepsucia.

Na wsiach, gdzie trudno jest mieć codziennie mięso świeże, naypotrzebnieysze jest, i naytecznieysze używanie tego sposobu. Weź ćwierć wołu, jedno ciele, barana, dwanaście kurów starych, albo indyków, wszystkie te mięswo oczyściwszy dobrze, i obrawszy z tłustości, tak, żeby nie tłustego nie było, włóż do kotle dużego, przydaj jeszcze nóżki cielęce i baranie; weź także 12. funtów rogu jeleniego tartego, który osobno ugotowawszy w wodzie, wleiesz tę wodę do kotła, w którym jest mięswo; a resztę zimną wodą dopełnisz. To

zrob
kryw
kami
kotle
albo
dziel
rzym
wo,
się
sem
go c
kim
wyc
bez
śnie
szac
brac
szcze
go s
i gw
jak
któr
ho t
nie
wieg

zrobiwszy trzeba pokryć kocioł, pokrywadło oblepić ciastem, przycisnąć kamieniami, i okładając ogień przy kotle, gotować przez sześć godzin, albo i dłużej, aż póki kości nie oddzielią się od mięsa. Potym otworzywszy kocioł, trzeba wycisnąć mięso, i powyrzucawszy kości, w prasie wycisnąć z niego sok, tym czasem kocioł z resztą soku pozostałego od mięsa, trzeba trzymać na lekkim ogniu, żeby ten sos nie ostygł, wycisnąć to mięso robi się jak drewno bez żadnego smaku, sok zaś wycisnięty, trzeba wlać do kotła, i zmieszać z pozostałym sosem; trzeba zebrać z wierzchu tłustość, jeżeliby jeszcze się znajdowała, do pozostałego sosu można przydać trochę soli i gwoździków tłuczonych; ten sos jak zaстыgnie, obróci się w masę, którą pokrajawszy w tabliczki, trzeba trzymać na miejscu suchym obwiniete w papier. W potrzebie zaś nic więcej nie trzeba, tylko w wodzie

wrzącey rozpuścić mały kawałek tabliczki, mieszając łyżką, z tego zrobi się bulion, tak poślaiący, że w drodze, i na wsi można się obeysć bez używania innego mięsa.

Sposob robienia wodki z kartofli.

Rozgotuy w wodzie kartofle, i rozetrzyj w teyże wodzie na masę, doday do tego wody wrzącey, i zakłóciwszy zostaw, żeby się fermentowało. Po trzech dniach, jak się przefermentuje, trzeba przecedzić sam likwor, a kartofle włożyć do Alembiku, i dystrylować, dolewając likworem. Ordynaryinie sześć garcy kartofli, wydaia jeden garniec dobrej wodki.

Łacny Sposob rozcinania skał i kamieni.

Chcąc potężny kamień podzielić na części dla wydobycia go, trzeba pod nim w ziemi wykopać dół, w
tym

w tym dole rozłożyć ogień i trzymać pòty, aż się kamień dobrze rozpali; potym weź sznur, umaczaj go w wodzie, i tym sznurem uderz rozpalony kamień, tyle razy na różnych miejscach, na wiele części chcesz go podzielić; kamień jak ostrygnie, sam się rozrysie na tych miejscach, gdzie były uderzenia sznurem mokrym.

Sposób oddalenia wilgoci z murów.

Trzeba dobrze ścianę wytrzeć chustą, potym oleiem orzechowym naprowadzić całą ścianę, jak wyschnie, drugi raz toż samo uczynić. Tym sposobem obwarowawszy wszystkie ściany, można bydź pewnym, że żadna wilgoć do środka mieszkania nie przeydzie.

*Sposob, żeby w krótkim czasie utuczyć
wołu.*

Weź mąki owsianej kilka garcy, zrób z niej ciasto gęste, i przyda-
wszy soli, porób gałki tak duże, jak
gęsie jaie. To będziesz dawać wołu
trzy razy na dzień, na początku daś
jedną gałkę, potym dwie, aż do pię-
ciu, a potym za każdym razem po
pięć. Tym sposobem przez dwana-
ście dni wół znacznie utyje.

Czokolata Gospodarska.

Trudność sprowadzenia Zagranic-
znych żywności dodaie im szacunku,
ale nie dla tego są lepsze. Doświad-
czono, że następującym sposobem zro-
biona Czokolata zdrowsza jest i po-
silniejsza, i smak ma podobny do za-
graniczney. Zamiaśt Cacao, weź do-
brej mąki pszenney dwie łyżki. i
w garczku, albo w naczyniu do Czo-

kolaty postaw na węglach, mieszając na sucho, ażeby się masa dobrze zarumieniła; potem wleiesz filizankę wody, albo mleka, zawsze mieszając mąkę, przydasz cynamonu i cukru, i gotuy tak jak czekolată, jak się ugotuje, zabielsz żółtkiem od jaja.

Sekret na obronienie się w nory od komorow.

Jdąc spać, trzeba postawić w kominie latarnią szklanną z ogniem, tę latarnią zewnątrz trzeba nasmarować miodem przasnym, wszystkie komory, które naturalnie do ognia się zbierają, ulgną w miodzie tak: że odlecieć od latarni nie będą mogły.

Sekret na wygubienie pluskwow.

Chcąc, żeby prędko wyginęły pluskwow, albo w odmienionej stancyi, chcąc się od nich zabezpieczyć. weź

fiarki i tytoniu do palenia, włoż to na faierkę z węglami i postaw przy łóżku, pozamykawszy okna i drzwi, sam wynidź (bo ten dym jest szkodliwy na pierś) w kilka godzin trzeba przewietrzyć izbę, w której można będzie spać bezpiecznie. Tym sposobem wyginie wszelkie robactwo, ale nie na długo, bo nasienie ich zostanie.

Chcąc zaś, żeby nasienie tego robactwa wygubić, weź półtora funta potażu, tyleż *oleum terebintinae*, albo olejku terpentynowego, pół funta wapna niegaszonego, ćwierć funta gryszpanu tartego, należy to wódką, i niech się dystylluje. Tym likworem trzeba smarować i naprowadzać szpary, w których mogą być pluskwy.

Doświadczenie wina, jeżeli jest fabrykowane.

Doświadczone: że każdy syrop wchodzący do fabrykowania wina,

jest *specific* cięższy, jak woda; Na tym fundamencie chcąc poznać, czy wino fabrykowane jest, albo nie, bierz się wino do małej butelki, którą palcem zatkawszy, wpuszczaj się do naczynia napelnionego wodą, w wodzie trzeba odjąć palec, ażeby wino wyszło do wody, jeżeli to wino idzie na dół, znak jest pewny: że jest fabrykowane, a jeżeli do góry to jest czyste.

Rezerwatywa: dla bydła od wszelkich chorób.

Weź kwaterkę masła świeżego, szklankę octu winnego, można przydać cokolwiek oleju orzechowego, zmieszaj to wszystko w dobrym rosole, i zagrzawszy trochę, daj bydłeciu wypić na czczo: po wzięciu tego lekarstwa, nie trzeba dawać jedzenia, aż we cztery godziny. Wynalazca tego doświadczenia radzi, ażeby dawać takową kuracyą dla by-

dla dwa razy na rok, raz na wiosnę przed wypuszczeniem bydła na łąkę, drugi raz w jesieni przed wzięciem na oborę.

Sekret na wygubienie wszelkiego robactwa w pokojach.

Weź liścia orzechów włoskich, gotuj w wodzie przez godzinę, jak się dobrze ugotuje, zlej tę wodę, do której potem wycisniesz sok z liścia; tą wodą polewaj ściany i podłogę; doświadczoną: że to jest sposób najskuteczniejszy do wygubienia wszelkiego robactwa, i utrzymania czystości w pokojach.

Sposoby proste do wynalezienia źródeł w ziemi.

1. Rzecz jest doświadczona, że na wiosnę śnieg przędzy pufczy na tych miejscach, gdzie są źródła ukryte; zatem, kiedy na równinie wyda się

takie miejsce, że naokoło śnieg zostaje, a na środku go nie ma, można być pewnym, że tam się znajduje źródło.

2. Latem, kiedy dla wielkich upałów trawa pozołknie, w tych miejscach, gdzie trawa utrzymuje swoją zieloność i wigor, źródła się znajdują.

3. W jesieni i latem, osobliwie z rana można uważać na łąkach, kiedy jest rosa obfita: tam gdzie się źródła znajdują, rosa na trawie nie będzie.

Sposób robienia wódki z jabłek leśnych.

Trzeba najprzód jabłka surowe utłuc w stępie na masę, nalać tę masę wodą letnią, i naczynie przykrywszy, trzymać w miernym cieple przez kilka dni, żeby się maso dobrze przefermentowało; można też przydać korzeni jakich się podoba, dla dania mocy i smaku; potem trzeba przepędzić przez alembik ordynaryjnym sposobem.

*Jałowcowe piwo, najzdrowszy napój
wiejski.*

Do beczki takowego piwa wcho-
dzi pół korca jagód jałowcowych do-
brze dojrzałych, które najlepsze
są, kiedy się zbierają na przy-mroz-
kach jesienny; h: ćwierć sło-
dziennego, i dwa garce jabłek, lub
gruszek leśnych gotowanych; trze-
b: gotować zwyczajnym sposobem
słod i j: gody; po ugotowaniu wło-
żyć wszystko do beczki i dobrać wo-
dą zimną; w kilka dni ten likwor
będzie mocno fermentować, potem
zrobi się napój klarowny, i bardzo
zdrowy do picia; dodaie się także
garść piołunu dla dania ostrości te-
mu napoiowi, i dla oddzielenia sz-
cennejszego olejowych cząstek, któ-
re jałowiec w sobie zawiera.

*Leczenie Wołów na zamulenia od
iarczma.*

Woły dostaia zamulenia i rany na karku, kiedy w fotę pracuią w iarcznie; temu się zaradza następującym sposobem: weź ziela nazwane-
go Babki, takż ziele *Rozchodnik*, li-
ścia z drzewa morwowego, utłucz to,
zmieszay z białkiem od jaia i przy-
łoż do rany, na karku.

*Zapobieżenie najskuteczniejszy przeciwko
nosaciznie. Wołom, lub. Koni.*

Ta choroba przypada z tego, kie-
dy po długiey pracy bydlę nagle o-
ziębnie, osobliwie stoiać na wilgoci;
znaki tey choroby są: że bydlę ma-
ło ie, a z nozdrów płynie mu ma-
terya klijowata i zimna; oczy ma
smutne, a szersć na nim nie leży gład-
ko, ale jest niecóż naieżona.

Naypierwszy sposób leczenia tey
choroby zależy, ażeby trzymać by-

dlę w łaźni ciepłej, i czynić mu-
ją najczęściej następujące kade-
nie: weź rozmarynu, jagód lauro-
wych, albo bobkowych i kadzidła;
utłukisz to wszystko, włoż na fa-
ierkę z ogniem i tym okurzaj by-
dlę, któremu trzeba derką, lub płą-
chtą nakryć głowę, ażeby dym wy-
chodzący z faierki nie szedł do gó-
ry, okna też łaźni powinny być
pozamykane, ażeby łaźnia była peł-
na tego odoru: takowe kadzenie jest
prezerwatywa bydlu od wszelkiej in-
nej zarazy.

Potym weź nasienia rzerzuchy, ma-
ku, ziela nazwanego *mlecznik*, któ-
rego w Aptekach dostaniesz, imbie-
ru, gorczycy, korzenia ziela nazwa-
nego *zębownik*, wszystkiego po ró-
wnej części; utłucz to wszystko na
drobny proszek, weź gęsie pióro,
nasmaruj go mydłem i posypawszy
tym proszkiem, włoż do nozdrza by-

dłęcia, to będzie znacznie ściągać wilgoć. Weź znowu jagód bobkowych, zmieszay je z małem, i zrobiwszy z tego plafter, okładay tym około uszu i gardła bydłęcia. Na łeb bydłęcia przyłożysz plafter następuiący: weź ośm uncyi smoły żywicy, trzy uncyi terpentyny, dwie uncyi smoły czarney, roztopisz to wszystko razem w jednym garczku polewanym, i przydasz do tego korzenia kminowego, jagód bobkowych i kadzidła, utartych na proszek, wżyskiego po jedney uncyi i dodawszy trochę octu winnego, ugotujesz to: a jak oстыgnie, zrobiwszy z tego plafter, przyłożysz na łeb bydłęcia: a do picia dasz w winie dekokcyą następuiącą: weź muszkatowey gałki, *spica-nardi* z Apteki, cynamonu, goździków, jagód bobkowych, imbiru, maku, kadzidła, wżyskiego po pół uncyi, co utarłszy na proszek, zmieszay z miodem przasnym:

Sposoby zapobieżenia rozmaitym przypadkom, które się zdarzają wołom i koniom.

Na opuchliznę nogi.

Weź liścia bżowego, które utrzesz z sadłem wieprzowym, zrobiwszy z tego plastr, przyłożysz do nogi chorej i obwiniesz.

Na zagwożdżenie.

Wynalazłszy miejsce, gdzie jest koń zagwożdżony, i wyjąwszy żelazo: weź terpentyny i oliwy, co rozpuściwszy na ogniu, wleiesz do rąny; potym wykroisz ze słoniny formę kopyta konńskiego, którą włożysz między kopyto i podkowę.

Na spadnienie kopyta.

Weź uncją wosku, tyleż miodu i tyleż terpentyny: z tego zrobisz maść, którą obłożysz nogę bydłęcia: trze-

ba tę maść przykładać przez dwa tygodnie, potym weźmiesz aloesu, *mel rofsarum*, alunu, każdego po pół uncyi, z tego zrobisz nową maść, którą takż trzeba przykładać do nogi. Potym dla przyspieszenia odrośnienia kopyta: weź trzy kwarty winnego octu, liedm uncyi wapna niegaszonego, tyleż miodu przasnego, co wszystko zmieszawszy, zagotujesz, tym obmyway nogę trzy razy na dzień.

Na rozpadnięcie rogu u wołu.

Weź sześć uncyi terpentyny, jedną uncją gummy Arabskiej, co rozpuścisz na ogniu: weźmiesz potym złamany róg, przyłożysz go na swoje miejsce i tą maścią obłożysz, obwinawszy chustą i obwiązawszy dobrze, zostawisz tak przez dziesięć dni: potym weźmiesz dwa białka od jaja i garść zgrzebiania lnianego,

które umoczywszy w białku, obwiniesz tym róg złamany.

Na zrośnięcie rozłupanego kopyta.

Weź starego sadła wieprzowego i tłustości koźley, zmieszawszy, zrobisz z tego plastr, którym obłożysz kopyto i trzymać będziesz póty, aż zrośnie.

Kiedy Wół ładu nieprzyjmuie.

Weź dwa jaja i miodu przasnego, utłucz to, i zmieszay dobrze, i day wypić bydłęciu; potym weźmiesz otrebów i zmieszasz z solą, i to będziesz dawać do iedzenia.

Na kaszel, który koniom przypada w drodze.

Weź mąki pszenney, przyday do niej trochę drożdży, żeby narosła. potym do tego przydasz wina i po-

robiwszy z tego ciasta gałki, będzieś dawał co dzień koniowi po jedney, lub po dwie, według ciężkości kaszlu.

Na utrzymanie Wołów przy zdrowiu i siłach.

Na początku wiosny będzieś dawał bydłciu przez piętnaście dni, napój następujący: weź piętnaście uncyi cebuli czerwonej, którą drobno pokrajesz, przyday do tego trzy funty korzeni pietruszki i trzy garści soli, wszystko to naleiesz siedmią kwartami wina czerwonego i zagotujesz; tego napoju trzeba dawać co dzień z rana po pół-kwarty.

Na robaki konskie.

Kiedy koń rzuca się z niespokojnością, potnieje, gryzie sobie boki, pieni się, często pyśk otwiera, znak jest, że choruje na robaki; temu

trzeba jak najszybciej zapobiegać następstwu sposobem: weź piłwin żelaznych, zmieszaj z mąką i miodem przesianym, z tego porobiwszy gąłki, dawaj po jednej łykać koniowi.

Przeciwko chorobom owiec, pochodzącym z pastwiska mokrego i błotnistego.

Weź z Apteki olejku terpentinowego (*oleum terebintinae*) Nie dawaj owcom nic iść przez dwanaście godzin, potem na czczo będziesz dawał każdej po łyżkę tego olejku zmieszanego z wodą tak, żeby dwie części były wody, a trzecia olejku.

Na rzerzączkę końską.

Weź prochu cztery naboie od fuszy, albo pół uncyi, rospuść w szklanecce wina i zakłóciwszy, daj wypić koniowi.

Na

Na dychawicę.

Weź ziela nazwanego *ostrzyca*, wy-
ciśnij z tego sok i dawaj pić koniowi.

*Na poratowanie konia w jakiegokolwiek
nieznajomey chorobie.*

Weź po jedney uncyi cukru lodo-
watego i cynamonu, po dwie uncyi
goździków i cukru faryny, zagotuj
to wszystko w winie, w naczyniu
kwartowym i day wypić koniowi.

Sekret, żeby się drobię chował i mnożył.

Na dziedzińcu gospodarskim, gdzie
się ptactwo domowe bawi, każ wy-
kopać doł i ceglami, lub kamieniami
wybrukować; do tego dołu trzeba
zlewać krew różnego gatunku by-
dła, które się białą w domu, wrzu-
cać także wszystkie odrzynki z mię-
sa i flaków, które z kuchni wycho-
dzą, przycym ptactwo będzie się u-
trzymywać i mnożyć.

Tom I. F

*Sposób upieczenia drobiu, bez ognia i
rozna.*

Chcąc w drodze mieć w pojeździe upieczone kurczę, trzeba mieć żelazo okrągłe, grube na dwa cale, a długie na cztery cale, trzeba kazać zrobić futerał blaszany, do którego kurczę oprawione ma być wkładane: wyieżdżając w drogę, weź szafwii, lub pietruszki, usiekay z masłem i tym kąż nadziać kurczę oprawione, potym kąż rozpaść pomienione żelazo dobrze, włoż do środka kurczęcia, a samę kurczę do futerału blaszanego zamknij, które potym w drodze będziesz miał dobrze upieczone i gorące. Tego sposobu używają Officerowie na wojnie, nosząc z sobą swój obiad.

Zapobieżenie przecieko zaraze owiec.

Nayczęściej zaraza owiec bywa z mokrey palzy, przez co owcom

gnią wnętrzości. Na zapobieżenie temu, w jesieni weź mrówiennik cały z mrowkami, z żywicą, która się tam znajduje, z kolcami, albo odrostkami drzewa i w worze włoż do pieca dla ususzenia, jak dobrze wyschnie, utłucz to wszystko na drobny proszek, który będziesz konserwować, zmieszawszy z solą; potem jak się zaraza, lub choroby częste pokażą, w trzodzie, trzeba tym proszkiem posypywać owies i dawać owcom.

W Francyi Roku 1748. kiedy powszechnie panowała zaraza na owce, doświadczono: że ten jeden sposób był najsukuteczniejszy.

W niedostatku mrówiennika, można od zarazy dawać pić owcom zmieszaną z solą urynę ludzką, które lekarstwo jest bardzo pomocne owcom na wszelkie zaraziwe choroby.

Sposob obchodzenia się z ospą owczą.

Owce chorują na ospę, równie jak i ludzie, często ta choroba całą trzodę zaraża i gubi; Dla zapobieżenia temu, jak się ta choroba pokaze, trzeba zaraz odłączyć chore, i ogrodzić je na otwartym powietrzu, jeżeli latem, a zimą trzymać w osobney stajni postronnej. Puszczają krew z karku owcy chorej, raz na dzień dają pić wodę osoloną, a do iedzenia nic więcej nie dają, tylko trochę otrębów solą posypanych; żeby się prędzey osp. ułatała, można dawać połykać raz na dzień gałkę, tak dużą, jak orzech laskowy, zrobioną z równych części jagód bluszczowych i *ajsa fatida*.

Na kaszel owiec.

Węz migdałów słodkich, obierz ze skórki, utłucz je w moździerzu, nalej winem, jak wino naciągnie w

siebie tłustości z migdałów i ustoi się, tym winem trzeba dawać szprycowanie do nozdrzów owcy.

Strzyżenie owiec.

Czas najlepszy do strzyżenia owiec, jest na początku lata; po ostrzyżeniu trzeba nasmarować owcę maścią zrobioną z wosku, oliwy i wina. Ta maść zachowuje owcę od wszelkich krost i to sprawia, że po niej prędzej i delikatniejsza wełna odrasta.

Zapobieżenie przeciw chorobom zaraźliwym bydła.

W Prusiech Roku 1764. panowała zaraza na bydło rogate, w której nogi puchły bydlęciu, ta puchlina rozchodziła się do wnętrzości i bydło zdychało. Przypadkiem prósty sposób wynaleziony na zapobie-

zenie tej choroby, nayskuteczniej obronił od szerszącej się zarazy.

Jak tylko postrzeżono: że bydłę pokarmu nie ie, i że mu nogi zaczynają puchnąć, okręcywano ogon bydłęcia sznurem, do którego uwiązywano główki czosnku, w kilka dni zaczynała płynąć ropa z nozdrzów bydłęcia, i puchlina z nóg zchodziła, do trzech dni potym to płynienie ustawało i bydłę przychodziło do zdrowia.

W Anglii, pod czas zarazy bydła kadzono stajnie roztopioną smołą, żywicą i wołkiem: co znacznie pomagało. Dawano też lekarstwą następującą: brano po jedney uncyi rogu jeleniego tartego i cynamonu, dwie uncyi cukru lodowatego, garść soli i szczypte senesu, gotowano to wszystko razem i dawano pić bydłęciu.

W innych Kraiach, w podobney zarazie dawano bydłu iabłka dzikie tłuczone i mieszane z osem winnym.

Nayskuteczniejszy i naysprędsze lekarstwo jest, zmieszać wódkę z octem winnym, i to dawać pić bydłeciu i tymże samym kadzić w stajni.

Napay dla bydła pod czas zimna frogiego

Trzeba wziąć chmielu, albo samego drzewa z liściem, na którym chmiel rośnie, nalać to wrzącą wodą, która jak ostrygnie, trzeba mieszać do tej wody, którą się bydło napawa; to umacnia bydło przeciwko zimnu: w niedostatku chmielu można zbierać szyszki sosnowe i ugotować je dobrze w wodzie, co tenże sam czyni skutek. Tym sposobem pewny gospodarz poratował swoje bydło, które dla ciężkich mrozów, ani wstać, ani na nogach utrzymać się nie mogło.

Na opuchlinę wólów i krów.

W Maju nayeściejey bydło podlega tej chorobie, z przyczyny: że

po zimie, zakosztowawszy młodej trawy, która największą czyni fermentacją, nad tą nią się opycha; dla zapobieżenia temu, potrzeba bydła, przed wypuszczeniem na trawę, dawać do połykania po jedney gałce dużej, jak kurza jaię, zrobioney z smoły, żywicy i wołku; doświadczono: że to bydło ułatwia digestyę. Jeżeli zaś postrzeże się, że bydło już dośiało opuchlizny, na ten czas trzeba najprzód oblać bydło wodą zimną, potym trzeba dać wypić połkwarty wodki prostej, zmieszanej z prachem.

Uprawienie słomy dla karmienia bydła.

W niedostatku siana, może bydź słoma równie użyteczna do pasienia bydła, uprawiając ją tym sposobem: słoma ma w sobie więcej soku poślającego, aniżeli sieno, dla tego tylko: że jest twarda, bydło się odraża od iedzenia iey; dla czego trzeba ją utrzyć tak jak konopie, w tym samym

naczyniu, którym konopie październi-
czą; potem trzeba wodą słoną po-
kropić ją; taką słoną bydło prędzej
je, aniżeli siano, i lepiej się tuczy.

*Sposób robienia wódki z orzechów
Włoskich.*

Do robienia wódki orzechowej,
zbierają orzechy zielone, które o-
brawszy ze skorki, tłuką w młóźnie-
rzu na masę, tę masę nalewają wód-
ką prostą, i tak nalaną trzymają w
cieple przez dwa miesiące; potem
cedzą likwor przez chustę, dodają
cukru, goździków i przefiltrowawszy,
zlewają do butelek. Taka wódka
ma być zdrowa na żołądek i bar-
dzo przyjemna do picia.

Ratafia a la Provencale.

W *Provence* robią ją tym sposobem:
zbierają goździki ogrodowe, między
którymi wybierają kwiaty nakrapia-

ne, krają na drobne kawałki i nalewają wódką najmocniejszą; trzymają to na słońcu przez piętnaście dni. Potym cedzą likwor przez chustę i wyciskają dobrze kwiaty, dają czasu do trzech dni, żeby się to ustało, jak się uklaruje, dodają syropu poziomkowego, albo też wyciskają sok z poziomków i usmażwszy w cukrze, wlewają do wódki; ta wódka umacnia żołądek, uśmierza kolki i nie zapala kwie.

Sposób utuczenia kapłona w dwóch godzinach.

Dwoma godzinami przed zabiciem kapłona, trzeba mu nakłaść do gardła masła, ażeby go łykał, potym trzeba go pędzać pótę, aż się zmorguie i upadnie, na ten czas rozeydzie się masło po całym mięsie, i w tym punkcie zabity kapłan, będzie miał delikatniejsze mięso, jak gdyby był długo karmiony.

Sposob ugaszenia ognia w kominie.

Kiedy się sadze zapalą w kominie, weź kawał siarki, albo nie siarczy-
stą, zapal ją i wrzuć do komina. *Acidum volatile* wychodzące z siarki za-
paloney odbiera sprężystość ogniowi
i. nayprędzey gasi.

Rozmaite przynęty na ryby.

Można robić przynęty ze zboża,
a. naybardziej z mąki owianej, lub
ięczmienney, robiąc z niej ciasto i
mieszając różne zioła pachniące.

Bardzo dobra jest przynęta chleb
ugnieciony z miodem przasnym, do
którego trzeba przydać z Apteki *assa-*
fatida, która naybardziej ciągnie ry-
by. Rybacy następujący sekret ma-
ją za nayskuteczniejszy do przynę-
cenia ryby: robią gałki z fera tar-
go i zmieszanego z lagrem winnym,
te gałki powinny być tak duże,
jak ziarko grochu ogrodowego; Te

przynęte zarzucają na to miejsce, gdzie mają łowić ryby, godziną, lub dwiema przed zaciągnięciem. — Drudzy rzucają jeszcze drobne kawałki sukna czerwonego, dla pociągania ryby do przynęty.

Sposób robienia krochmalu z trawy i z ziół.

Dla oszczędzenia zboża w niektórych Kraiach, różnych ziół używają do robienia krochmalu. korzenie i nasienie trawy, które włożone na ogień, nim się zapalą, wydają dym gęsty, którego zapach podobny jest do chleba zapalonego, mają w sobie mąkę zdatną do robienia krochmalu. Doświadczono: że wszystkie zioła gorzkie i pachnące mają w sobie takową mąkę.

Przesadzanie Drzew.

Pospolicie przesadzają się drzewa przy końcu jesieni; są jednak niektórzy

re rodzaje drzew, które można przesadzać wsrzód lata; drzewa, które zawsze są zielone, jako to: sośna, jodła, albo świrczyna &c: Latem przez niejaki czas nie rosną, a to w ten czas, kiedy ich szyszki, albo kolce, zupełnie już są dojrzałe; trzeba ten czas upatrzeć i w tedy przesadzać, tym sposobem łączney się przyjmują, i mocney się w korzenia, jak gdyby były przesadzane na wiosnę.

W Anglii Sposób przesadzania drzew tak jest wydoskonalony: że teraz drzewa owocowe mają już prawie za rzeczy ruchome. Była ta praktyka, że cały sad o kilka mil przewieziono, a to tym sposobem: W jesieni kazano kopać rowy około każdego drzewa tak, żeby można było dobywać drzewa z korzeniami i z ziemią, a gdy mróz ścisnął ziemię około korzeni, w ten czas windami dobywano drzewa razem z ziemią, i na faniach przeprowadzano, i wsa-

dzano zaraz do dołów przygotowanych. Kiedy ziemia zaczęła puszczać, zasypywano nową ziemią około korzeni, wszystkie drzewa dobrze się przyjęły i w tymże roku miały owoce. Ale dla bezpieczeństwa latem odrastające gałęzie u wierzchu drzewa trzeba obcinać, bo to jest doświadczono: że korzenie drzewa idą w głąb ziemi w proporcji odrastających u góry gałęzi; a zatem, gdyby korzenie pierwszego roku w głąb nie szły i w dawney swojej ziemi zostaly, trzeba u wierzchu gałęzie obcinać.

Sposób przyspieszenia grubości i wzrostu drzewa.

Drzewa owocowe, a osobliwie śliwy i wiśnie, kiedy przyjdą do grubości calowej, potrzeba przerznąć skórkę od góry, aż do dołu, po przernięciu wypływa sok, a potem re-

bi się skórka cienka na miejscu przetrniętym.

Można tym sposobem zrobić incyzye ze trzech stron drzewa, zostawivszy tylko stronę od południa.— Tym sposobem drzewo przez dwa lata, nabierze tyle grubości, ile ma, ią infze przez lat sześć; ponieważ wiadomo jest: że drzewo rośnie zewnątrz, to jest: że część ta, która jest między skórą i drzewem, która się nazywa w historyi naturalney *liber*, co rok obraca się w drzewo: te przyroście po przepiłowaniu drzewa znaczne ią i z tych porachować można, wiele lat ma drzewo; twardość skóry przeszkadza do wzrostu, dla tego im które drzewo twardszą ma skórę, tym później rośnie, ztąd przez pomienione incyzye daie się wolność drzewu do prędzszego rozpięcia i wzrostu.

Tego sposobu używają w Ameryce na brzołkwiniach i orzechach.

Sposób rozmnożenia drzewa, przez latorośle, płonki, albo korzenie.

W każdej płonce są zawiązki drzewa, które że są bardzo delikatne, zdarza się, że w ziemi psują się i gniją: i z tej przyczyny płonka się nie przyjmuje. Zaradza się temu następującym sposobem:

Weź pół funta terpentyny, półtora funta smoły ordynaryjnej i sześć uncyi aloesu tartego, trzeba to zmieszać i roztopić, i tym nasmarować tę część latorośli, która ma być wszczepiona w ziemię.

Tymże sposobem postępować trzeba, kiedy się sadzą drzewka z korzeniem.

Sposób leczenia drzew słabych.

Z jakiegokolwiek przyczyny drzewo zaczyna psuć się, albo usychać, zawsze jest przez zepsucie foku ożywiającego, które zepsucie bywa, al-
bo

bo dla zbytaczney obfitości soku na gruncie mokrym, albo przez obstrukcyą i zatkanie się tegoż soku podczas zimy tęgiey, lub fuszey wielkiej.

Do naprawienia cyrkulacyi soku, wynaleziony jest następujący sposób: trzeba przerznąć skórkę drzewa wzdłuż na trzy cale: weź kawał drewna twardego, długości trzy calowey, które trzeba zaostrzyć z jednej strony i włożyć do rany przerznietey w drzewie. We trzy dni, jak się sok zbierze do rany, trzeba wyjąć drewno, którym przerznięcie założone było, opatrzyć ranę, wytrzeć, i znowu tymże drewnem założyć. Tym sposobem trzeba kontynuować operacyą przez miesiąc, opatruiąc i czyszcząc ranę co trzeci dzień; nakoniec, kiedy już rana będzie zupełnie czysta, po wyjęciu drewna, którym się zakładało; trzeba obłożyć gnoiem krowim, obwi-

nać płachtą, i tak zostawić, aż się rana zgoi.

Czas do takowych operacyi najlepszy jest na wiosnę, do pierwszych dni Lipca. Można takowe incyzye czynić na gałęziach, na pniu i nawet na korzeniach; ale nie trzeba czynić, tylko jedną incyzyą na tey samey gałęzi; także do incyzyi trzeba wybierać gałęź najzdrowszą, a incyzyi nie trzeba czynić z tey strony, która jest ku południowi.

Sposób leczenia drzew mchem obrośłych.

Mech, który rośnie na drzewie, przeszkadza do wzrostu drzewa, bo wyciąga z niego sok i tamuje transpiracyę; dla tego zwyczajnie obcinają mech na wiosnę; w Anglii zaś czynią to w zimie, kiedy mech kwitnie.

Rośnienie mchu na drzewie, jest znakiem słabości drzewa: dla zapobieżenia temu, wynaleziony jest następujący sposób: przed zimą zrobić dół na około drzewa, do którego

wład pewną miarę żużynów, to jest: popiołu, albo fusów pozostałych od żugu. To nie tylko broni od obrażenia mchem, ale też pomaga do obfitości owoców.

Nowy wynalazek do zgubienia rdzy, gąsienic i wszelkiego robaństwa szkodzącego drzewom, examinowany w Anglii przez Towarzystwo żutuk i rekodziel.

Kiedy gałąź zaczyna się psuć od robaństwa, albo od rdzy, potrzeba sztydtem, albo cienkim świderkiem zrobić dziurę w gałęzi, nalać do niej żywego srebra, i dziurę drewnianym kołkiem zabić, we dwóch dniach wszystkie robaństwo wyginie.

Zalążczenie drzew sliwowych, morelowych, wiśniowych &c. których owoce będą bez pestek.

Wybrawszy młode drzewko, zetnij je na łokiec od ziemi, ten pniak

rozłupay na połowę aż do korzenia: z jedney i drugiey połowy drzewa rozłupanego nożem, lub jakim instrumentem, trzeba wyiąć sam środek, który się nazywają serce drzewa, albo rdzeń. To uczyniwszy, ściśniesz rozłupane drzewo szpagatem, zwierzechu i na około nasmarowawszy terpentyną, obłożysz gnoiem. Przez rok, jak się drzewo rozłupane zrośnie zupełnie, zaszczepisz ordynarynym sposobem drzewką śliwowe, lub wiśniowe &c: to tylko obserwując, a żeby gałązka, która się zaszczepia, była z takiego drzewa, które jeździe owoców nie wydawało. Tym sposobem zaszczepione drzewa przynoszą owoce bez pestek.

*Sposób, żeby drzewa figowe wcześniej
dojrzałe owoce wydawały.*

Weź gnoiu gołębiego i oliwy, zmieszay to razem, żeby się mąsła zrobiła, to mąsą obłóż drzewo figowe,

które tym sposobem trzymane wyda owoce mielsiacem wcześniet, jak inne.

*Sposòb dodania płodności drzewom
owocowym.*

Trzeba mieć beczkę dużą od piędziesiąt garcy, do której trzeba włożyć pół korca gnoiu gołębiego, albo owczego, tyleż krowiego, lub końskiego, weź także korzec sadzów, i wsyp do beczki, potym weź piolunu, ugotuy go w ługu, i wley do beczki; trzymay to przez cztery, lub pięć dni, co raz mieszaiać drewnem, jak się ten ług dobrze przefermentuie, zrobiwszy dół na około drzewa, naleway nim cały dół, ażeby ług wsiąkaiać, przeszedł, aż do korzeni drzewa. Jeżeli zaś postrzeżesz drzewo chorę, które zaczyna usychać, każ głębszy dół wykopać, do którego wleiesz pozostałe na dnie

łżyny, czyli fusy od pomienionego łągu.

Ten sposób nietylko dodaie płodności drzewom, ale też leczy je, i odgania wszelkie robactwo.

Sposób zasadzenia szparagów, żeby długo trwały.

Pospolity sposób zasadzenia szparagów. tę ma nie wygodę, że trzeba ich czekać przez lat dwie, a po kilku leciech, znówu drobnieją i giną. Pewny Francuz obserwował to: że inne rośliny im więcej mają korzeni, tym bardziej się krzewią, ale szparagi przeciwnie, za rozszerzeniem się korzeni, drobnieją dla tego: że całą moc soku ożywiającego korzenie wyciągają. Dla zaradzenia temu, kazał wykopać dół na trzy łokcie głęboki, który wybrukował kamieniami, potem nasypał ziemią, w tej ziemi posadził szparagi i zaraz miał grube i dobre przez

lat piętnaście. Przyczyna skuteczności tego doświadczenia ta jest: że kamienie nie dopuszczają rozrastać się korzeniom.

*Sekret, żeby mieć w Marcu owoce
na drzewie.*

Na wiosnę, kiedy drzewa pączki puszczają, trzeba wykopać drzewo z korzeniem, zachowując cokolwiek przy korzeniu ziemi dawnej, obwiązać to drzewo i postawić w piwnicy i trzymać tam, aż do ostatnich dni Września. Na początku Października trzeba przesadzić do naczynia przygotowanego z ziemią, i tąż ziemią obsypać, trzymać przez całą zimę w cieple i co dzień polewać wodą deszczową, zaprawioną prozkiem *sal-amoniacum*. Drzewo w ziemię zakwitnie, a w Marcu wyda owoce.

Sposób wygubienia robactwa na drzewie.

Kiedy robactwo obśiadzie drzewo, i na nim pożera liście, trzeba kropić drzewo wodą mydlaną, tym sposobem: weź funt mydła czarnego, którego do chustu używają, rozpuść w wodzie ciepłej, potym przydawszy zimnej wody, umaczaj w tym miotłę i skrapiaj drzewo; robiąc to co dzień, do trzeciego dnia robactwo zginie.

Sposób konserwowania przez długi czas owoców, które są najsłabsze, iako to: śliwki, morele, wiśnie &c.

Weź fiół szklanny, ugrzeź go przy ogniu, włóż do niego owoce, które trzeba, żeby były zdrowe i pocierane, żeby na sobie nie miały żadney wilgoci, przykryj ten fiół papierem suchym, obwiąż dobrze, a z wierzchu obłóż ciastem zrobic-

nym tym sposobem: weź mąki ja-
kieykolwiek, zmieszay ją z białkami
od jaia, przyday syra tartego tłu-
stego, naylepszy jest Hollendercki,
zrób z tego wszytkiego masę, al-
bo ciasto, i tym okleisz dobrze po-
krycie słoju, który postawisz w pi-
wnicy, albo trzymać będziesz na
mieyscu nie bardzo zimnym, i nie-
bardzo gorącym. Tym sposobem
można przez cały rok owoce kon-
serwować,





CZĘŚĆ II.

O

LEKARSTWACH DOMOWYCH.

Gdy większa część Ludzi wie-
 skich, których zdrowie powin-
 no naybarziej interesować społe-
 czność, pozbawiona jest naydziel-
 niejszey pomocy od Doktorów i A-
 ptek, los ich z tey miary byłby nay-
 niezcześniejszy; gdyby natura w zio-
 łach i produktach teyże ziemi, na
 której żyją, nieopatrzyła im skute-
 czniejszey pomocy.

Mówię skuteczniejszy pomocy, bo to pewna rzecz jest: że z za morza sprowadzane lekarstwa, tyle skutku w nas nie uczynią, ile czynią tym ludziom, którzy tamże się rodzą, gdzie i lekarstwa: a jako bydła lepiej się utrzymują pokarmem tejże ziemi, z której są rodem, tak i ludzie (bo się z tej miary nie różnią od bydła) skuteczniej utrzymują zdrowie swoje, produktami tego Kraju, w którym się rodzą, aniżeli sprowadzonemi z innego *Clima*. Nie mają tedy przyczyny wieśniacy potępiać los swój, względem utrzymania zdrowia i życia: jeżeli dołożą pilności w wyszukiwaniu na swoim gruncie sposobów ratowania zdrowia swego, których im natura obficie dostarczyła, zostawiwszy tylko ich pracy i doświadczeniu uskutecznienie i używanie.

*Kadzidło do czyszczenia powietrza w
pokoju.*

Zdrowie ludzkie naywięcey zależy od dobroci powietrza, którego co moment używamy. Do utrzymania dobroci powietrza i do oddalenia wszelkiego zepsucia, wynaleziony jest następujący sposób: weź korzeń dzięgielowy, inaczey się nazywa *Angelica*, przypal go i ususz w piecuł, pokraiawszy na drobne kawałki; naley octem winnym, i niech tak postoi przez pięć dni; potym dla zakadzenia w pokoju, rozpal cegłę i na nią kilka kropel wpuść tego likworu. Doświadczone, że nie masz skuteczniejszego sposobu, do naprawienia naywiększey korupcyi powietrza, i rozrzedzenia onego.

Lekarstwo na wszelką niestrawność.

Naywięcey chorób wieśniackich pochodzi z żołądka, których przy-

czyn
stałe
wym
jeft
robi
jagó
tych
day
ley
dni,
ie,
że i
tacy
żyć
Chca
palą
alem
dłuże
się n

Leka

twie

czyną jest grubość potraw i niedo-
stałe owoce. Dla zaradzenia tak-
wym niestrawnościom, wynaleziony
jest spiritus jałowcowy, który się
robi następującym sposobem: weź
jagód jałowcowych dobrze dojrza-
łych, utłucz je w moździerzu, przy-
day trochę drożdży piwnych i na-
ley wodą; trzymaj to przez kilka
dni, aż póki się nie przefermentu-
je, ale naczynie powinno być du-
że i nie pełno nalane dla ferment-
tacyi; potem trzeba tę masę wło-
żyć do alembika i dystillować. =
Chcąc mieć mocniejszy spiritus, i
palący się, można go drugi raz przez
alembik przepędzić. Ten spiritus im
dłużey się konserwuje, tym bardziej
się naprawia i mocy nabiera.

*Lekarstwo na oczy, a osobliwie na spę-
dzenie bielma.*

Wielu Naturalistów i Lekarzy
twierdzi: że żółć rybis, a osobliwie

fzczupaka, bardzo pomaga na oczy. Za pomnożeniem innych Lekarstw, zaniedbano tego, co przypadkiem doświadczyło się: że jest nayskuteczniejszy.

Zona jednego Rzemieślnika, będąc ślepą przez sześć Miesięcy, po użyciu wszelkich sposobów bez skutku, nakoniec pozwoliła synowi swemu, żeby iey wpuścił do oczu likworu wyciśnionego z żółci rybiey: zaraz poczuła wielki ból, który trwał przez pół godziny, potym się umniejszył, trwał jednak przez całą noc; na zaiutrz oczy zakleity się obfitą materią przemywano oczy wodą czystą; przy którym przemywaniu zesza kleiowata materia i bielmo spadło, a chora zaczęła widzieć światło. Na drugą noc powtórzono toż samo lekarstwo; ból oczu już był mniejszy, i w kilku dniach oczy zupełnie zdrowe zostały.

Lekarstwo domowe na Febrę.

Weź dwa raki żywe, włóż do garczka i naley winem; tę raki powinny zostawać w winie przez całą noc, nazajutrz przed paroxyzmem trzeba wyjąć raki, a wino dać wypić choremu.

Na Febrę teryannę.

Weź jedno granum oczu/rakowych, pół granu *sal-amoniacum*, i jeden szkrupuł myrry, zrob z tego wszystkiego proszek na trzy razy zażyć. Zażyj w winie jeden proszek przed paroxyzmem, drugi nazajutrz, trzeci na trzeci dzień.

Lekarstwo na spędzenie plam z twarzy.

Weź korzeń ziela nazwanego *Restia*, lukrecyi i trochę anyżu, ugotuj to w wodzie, i tą wodą dwa razy

na dzień umyway twarz. Przez dwadzieścia dni plamy zginą.

Na inflamacyę oczu.

Weź białko od jaja, w którym rozpuścisz trochę kamfory i cukru, trzeba to wszystko dobrze rozbić na talerzu, aż póki się niezapieni; z tego robi się kataplasma, którą trzeba przykładać na oko chore. To przez jedną noc wyciągnie całą inflamacyę.

Pomada na utrzymanie i odrośnienie włosów.

Weź uncya szpiku wołowego, i tyleż sadła nie solonego, włoż to do garczka i przystaw do ognia, jak się roztopi, przydaj uncya oleiu orzechowego, z tego jak zastrygnie, zrobi się masa, którą co dzień trzeba pomadować włosy. Doświadczenie zapewnia, że takowa pomada naley

lepiej
które
kiego

Sposób

We
ry d
wzys
grubo
i przy
trzym
kryw
cztery
likwo
picie
godzin
zna z

Tyzan

We
bo p
To

lepiej utrzymuie i umacnia włosy, które wypadac zaczynaią i do przedkiego odrośnienia pomaga.

Sposób robienia domowej tyzanny na Reumatyzmy.

Weź garść ślazu, szczawiu, cykoryi dzikiej, i ziela bórakowego, wszystkiego po garści; pokray to grubo, włóż do naczynia glinianego, i przystaw do wolnego ognia, albo trzymay w popiele gorącym, przykrywwszy naczynie, przez godzin cztery, potym trzeba przecedzić ten likwor, i gorący pić z rana, po wypiciu trzeba leżeć w łóżku przez dwie godziny, po dwóch godzinach można zapić bulionem z cielęciny.

Tyzanna na reumatyzmy, podagrę, scyatykę i wszelkie fluxye.

Weź ziela nazwanego paprot, albo paprotka, w Aptekach nazywa się
Tom I. H

Palepodium; weź z Apteki Hermodaktylu, Chiny, albo korzenia Indyjskiego, ziela *Salsaparilla*, wszystko po cztery uncye, można przydać drzewa Indyjskiego, które w Aptekach nazywa się *Gwaiak*; utłucz hermodaktyl, a resztę pokray, włóż to wszystko do naczynia trzygarcowego, wlej do tego ośm kwart wody, a trzy kwarty wina białego: gotuj to tak długo, żeby się czwarta część wygotowała, oblepiwszy ciastem pokrycie naczynia, potem trzeba przecedzić tę tyzannę i dolać wody i trzecią część wina, znowu gotować, aż się czwarta część wygotuje: toż samo znowu przecedzić, i zlać do butelek, używać za napój ordynaryiny, wypijając co dzień po dwie butelki kwartowe. = Przez te dni, kiedy się piie ta tyzanna, nie trzeba jeść mleka, bulionów tęgich, sałaty, ani owoców, i nie trzeba wychodzić na zimno.

Nie masz żadnego reumatyzmu, ani scyatyki, ani fluxyi, na któreby używanie tey tyzanny nie pomogło.

Lekarstwo na bolenie boków.

Weź trzy grana fenesu tartego, jedną uncją białego maku, i trzy białka od jaia: wszystko to rozbiesz razem, weź przędzy ze lnu cienkiej, którą rozcielesz na chustkę dla zrobienia plastru, na to włożysz przygotowaną masę z fenesu, maku, i białków. Ten plastr przyłożysz do boku bolejącego, i obwiążesz płótnem w kilka razy złożonym, przez dwanaście, lub czternaście godzin, ten plastr wyciągnie krew zepsutą, i ból ustatnie.

Lekarstwo na szkorbut.

Weź pączków, albo odrostków sosnowych, które na wiosnę, jak drzewa zaczynają zielenić odrastać: go-

tuy ich w wodzie przez kwadrans, jak to ostrygnie, przyday starego wina tyle, ile jest wody, niech to stoi przez cały dzień; potym można przedzić, i z rana po łyżcę jedney używać.

Sposób prosty i najsukuteczniejszy na zatrzymanie żołądka w dyssenteriyach i biegunkach.

Weź jagód czarnych, które po borach rosną, nazywają się borówki, albo czernice, ususz te jagody, i suszone ugotuy z wodą; tey wody daway po jedney łyżcę choremu z rana, w południe i na noc, przez jeden dzień niechybnie zatrzyma się żołądek. To jednak trzeba obserwowac: że jeżeliby biegunka była od niestrawności, czego znakiem jest rznięcie w żołądku; tedy przed używaniem tego lekarstwa, trzeba dniem pierwey zażyć rabarbarum, dla wyczyszczenia żołądka.

Lekarstwo domowe na wściekliwość.

Kiedy człowieka bydlę wściekłe pokąsa, weź szklanke octu winnego, łyżkę dobrą soli szarej, garść liścia róży polnej, pięć kawałków czosnku, szczyptę piłowin żelaznych, utłucz to wszystko w moździerzu, przylewając po trochu octu winnego; potym przecedzisz wszystko przez chustę, i wyciśniesz; z tego, co zostanie w chustce, zrobisz plastr i przyłożysz do rany. a likwor wyciśnięty dasz wypić choremu na czczo, po wypiciu nie powinien nic jeść ani pić, przez trzy godziny, potym może zapić bulionem, a w godzin dwie iść obiad.

Sposób leczenia wściekliczny, publikowany przez Urząd wo Francyi, i powszechnie używany.

Jeżeli chory jest temperamentu krwistego, trzeba najprzód puścić

krw z nogi, lub z ręki, po wyczyszczeniu żołądka przez lekarstwo; trzeba moczyć nogi w miedzi cieplej wodzie z rana i wieczor po godzinie, i jak najczęściej obmywać ranę letnią wodą zmieszaną z solą morską; to przygotowanie uczyniwszy, jeżeli rana jest znaczna, trzeba na około oberznąć mięso, i bardziej ją rozgłębić przez incyzyę, potym znowu obmywać wodą zmieszaną z solą morską, albo z solą, która się w Aptekach nazywa *Sal-ammoniacum*; zaraz po incyzyi trzeba na około rany z lekka nasmarować pomadą zmieszaną z merkuryuszem, i ranę zawinąć, przyłożywszy plastr naciągający *suppurativum*, albo *basilicum*. Tym sposobem regularnie dwa razy na dzień trzeba odwilać ranę, obmywać ją wodą słoną, i plastr świeży przykładać, każdego dnia chory będzie brał ławatywy z wody ciepłej, do której przyda się trochę miodu przasnego, i dwie łyżki octu

winnego; a jeżeliby cierpiał nudności, i zbieranie się na vomity, na ten czas można dać raz, lub dwa razy na vomitowanie. Dwa razy na dzień, to jest: z rana i w wieczor będzie zażywać w łyszczę wina po dwadzieścia kropel wodki nazwaney *aqua-lucia*: co jeżeliby nagły sprawowało skutek, tedy dosyć raz tylko na dzień zażywać. Weź cztery grana kamfory, dwa grana piżma, sześć granów saletry w proszku, zmieszay to wszystko z miodem przasnym, i co dzień daway zażywać choremu; niech chory jak nayczęściej pić wodę przegotowaną z kwiatem lipowym, do której przyda się trochę miodu przasnego i octu winnego. Jeżeli zaraza już zadawniona, czego znakiem jest w chorym awersya od wszelkiego napoju, na ten czas tąż samą wodą trzeba dawać lawatywy co cztery godziny. Przez czas kuracyi nie powinien chory używać żadnego napoju; ani pokarmu

zapalającego, ani mleczna, naylepszą
ją iarzyny i ogródowiny.

Takowa kuracya powinna trwać
póty, aż się rana zupełnie zagoi.
Po zakończonym leczeniu, pospoli-
cie zостаie w chorym ociężałość, i
gruba melancholia: na to daie się
co dzień *kinkina* w proszku, co trze-
ba kontynuować przez cały tydzień.
Doza, albo wielość tych lekarstw po-
winna być regulowaną, stosownie
do wieku i temperamentu chorego.

Bydła domowe, których ży-
cie użyteczne, jako to: konie, wo-
ły &c: podobnym sposobem mogą być
leczone na wściekliznę, z tą tylko
odmianą że zamiast incyzyi, lepiej
jest żelazem rozpalonym wypalić mię-
so około rany, co dla człowieka by-
łaby rzecz nad to okrutna. Także
do plastru naciągającego więcej ter-
pentyny trzeba używać, mieszając
do niego oliwy, albo oleju orzecho-

wego, do picia zaś najczęściey trzeba dawać wodę zaprawioną miodem praśnym i octem. Takowe bydła powinny być odłączone od innych przez sześć tygodni, ażeby się drugie bydło nie zaraziło.

Sposób poznania, ieżeli pies, który ukąsił człowieka, lub bydło, ieść zarażony wścieklizną, albo nie?

Po zabiciu psa, który ukąsił, weź kawał mięsa gotowanego, nacieray mocno tym mięsem garło i zęby zabitego psa, z ostrożnością, ażeby żadna kropla krwi nie padła na mięso, potym to mięso podasz psu zdrowemu, ieżeli ten pies zabity był wściekły, pies zdrowy nie przyimie tego mięsa, ale będzie burczeć i uciekać.

*Lekarstwo na kamień i zapalenie
nerek.*

Weź nasienia od marchwi dwie fczypty, włóż do imbryka, nalej wodą wrzącą, i zamiast herbaty, dawaj pić choremu po kilka razy na dzień; przez czas kuracyi, chory nie powinien ieść mięsa słonego, ani używać piwa, ani żadnego trunku gorącego.

*Lekarstwo na wszelkie puchliny, i rany
nawet grożące gangreną.*

Weź skorupę od jaia, wrzosu białego, garść piołunu i ruty: zmieszaj to wszystko, usiekaj na drobne kawałki i ugotuj w winie białym, tak aż się połowa wygotuje; potem trzeba przecedzić likwor przez chustę, i konserwować w butelce. Tego likworu trzeba dawać choremu z rana na czczo po jednym kieliszku, po wypiciu, powinien leżeć w łóżku do-

brze okryty, ażeby nastąpiła transpiracya; tym sposobem trzeba kontynuować to lekarstwo przez cztery dni. Tym czasem, nie trzeba nic do rany przykładać, po czterech dniach, jak opuchlina zacznie zchodzić, i rana zacznie się ściągać, z lekka tylko trzeba obwijać ranę chustką konopianą.

Maść domowa na wszelkie rany, grożące gangreną.

Zmieszay razem trzy żółtka od jaia, włoż kwaterkę miodu przasnego i wley szklanę wina białego, przystaw to do ognia, i patyczkiem drewnianym mieszay pōty, aż wino zupełnie się wygotuie, a z reszty zrobi się maść gęsta, którą jak ostrygnie, przykładay do rany.

Lekarstwo na kółtun i parchy na głowie.

Weź dwie żaby ropuchy żywe, włóż je do garczka polewanego, oblep z wierzchu dobrze ten garczek, i trzymaj przy ogniu póty, aż żaby uschną zupełnie, jak uschną i ostygną, utłucz je na proszek; Natrzyj dobrze głowę chorą sadłem wieprzowym, i tym proszkiem posypawszy, przykryj głowę pęcherzem, i obwiąż; przez dwadzieścia cztery godziny i kółtun odpadnie i parchy zginą.

Lekarstwo na paralizm.

Weź liścia brzoźowego, utłucz je, zakrop lagrem winnym, i przykładaj na części ciała paralizmem dotknięte: obwinąwszy chustą, ugrzeż lagru winnego, i oblej z wierzchu; to uczyniwszy, połóżysz chorego na liściach brzoźowych i przykryjesz go

tymże liściem, samą tylko głowę zostawiwszy wolną; gdy się chory znacznie pocić, dawać mu co pół godziny po kieliszku wody z winem na pół zmieszanym. Po dwóch godzinach, powinna się kończyć operacya.

To proste lekarstwo doświadczone jest we Francyi, gdzie kobieta przez siedm lat dotknięta paraliżem, przez jedną takową operacyą zupełnie zdrową została.

Lekarstwo doświadczone na robaki.

Węz skórkę pomarańczową, namocz ją w winie, i potym daj to wino wypić choremu, trzeba to kontynuować przez kilka dni; naylepsze są do tego skórki z pomarańcz gorzkich.

Na wapory i zawrót głowy.

Przez dwa dni idąc spać, trzeba pić kwiat lipowy, po dwie, lub trzy fili.

żanki; po dwóch dniach weźmiesz dobrej kamfory kawał duży, jak ziarno grochu, włożyłz do wody zdrojowej, jak się zacznie rozpuszczać, wyrzuciłszy resztę kamfory, wypięsz tę wodę.

Ratowanie dzieci po urodzeniu.

We Francyi jedne dziecko urodzone martwe, tak, że żadnego znaku życia niewydawało, przywrócone zostało do życia następującym sposobem: przyniuiący to dziecko, kazał go obwinąć chustami moczonemi w ciepłym winie, potym przyłożywszy mocno swoje usta do ust dziecka, wpuszczał dech do wnętrzości dziecka, nacierając ręką jego żołądek, dla poruszenia respirationi; czynił to przez pół godziny: aż nakoniec dziecko z konwulsyami pierwszy raz oddetchnęło, ale w krótcę znowu to oddychanie ustało, puls jednak lekki zaczął bić, kontynuowano znowu po-

mienioną operacją, wpuszczając oddech, za każdym razem dziecko częściey oddychać zaczęło, toż nakoniec zupełnie do życia przywrócone zostało.

Zapobieżenie ospie dziecinney.

U dawnych Narodów ospa nie była chorobą nieuchronną, którą u nas wszyscy ludzie odbywać muszą.

Teraz jeszcze u Żydów w Turczech mieszkających ta choroba jest bardzo rzadka; przyczynę tego naczynia ten zwyczaj, który oni od dawnych czasów powzięty zachowują: że jak tylko dziecko się urodzi, zaraz całe ciało nacierają solą, i potem wodą słoną obmywają. To być może: że sól z natury swej zachowująca od wszelkiej korupcyi, przeciwdziała wchodzeniu humorów, które są przyczyną tej choroby.

Zapobieżenie przypadkom przy odrastaniu zębów.

Kiedy dzieci przez częste płkanie oznaczają swoje cierpienie bólu, które im sprawiają w dziąsłach, zęby zaczynające wyrastać; na ten czas trzeba wziąć miodu przasnego, który powinien być czysty i biały, najlepszy jest do tego lipiec, i tym smarować dziąsła dziecinne. To uśmierza ból i rozwalnia skórę na dziąsłach, że się łatwiej otwiera: a przez to zapobiega się tym konwulsyom i gorączkom, które dzieci cierpią przy odrastaniu zębów z niebezpieczeństwem życia.

Zapobieżenie, żeby nogi dziecinne nie koszlawiały.

Często się zdarza widzieć dzieci z koszlawami nogami, ten defekt nie jest dziełem natury, ale jest skutkiem nie baczości piasłujących: dla cze-

go

go
zpo
skła
z pie
ley
wkle

Leka

N
cien
zem
świe
u W
gelu
gól
Pol
wie
bież
mu
wać
ritul
nóg

pod
T

go daie się ta przestroga, ażeby zpowiiając nogi dziecinne, nigdy nie składać palców z palcami, ale piętę z piętą: niektórzy na to używają małej poduszki troygraniastej, którą wkładają wiążąc nogi dziecka.

Lekarstwo na nabrzmiałość palców od zimna.

Nabrzmiałość palców sprawuiąca ciemno-czerwony kolor palców, i razem bardzo przykry ból z niejakim świerzbieniem złączony, nazywa się u Włochów *gelloni*, u Francuzów *engelures*, w naszym języku nie ma szczególnego nazwiska, ale wielu jest w Polsce, którzy to cierpią, osobliwie w jesieni i w zimie. Dla zapobieżenia tej chorobie, ci, którzy temu często podlegają, powinni używać rękawiczek zmaczanych w spirytusie winnym i pończoch, jeżeli u nóg toż samo cierpią.

W Szwecyi, gdzie naybardziej podlegli są tej chorobie, leczą się

następującym sposobem: biorą garść soli, nalewają wodą i w tym jak najczęściej moczą ręce i nogi. We Włoszech, gdzie dla wilgotnego zimna naysposobniejszemu na rękę cierpią takową nabrzmiałość, w samej tylko cieplej wodzie moczą ręce: to jednak obserwują, ażeby zupełnie nie gubić takowej nabrzmiałości, która, lubo jest przykra do cierpienia, ale jest znakiem wewnątrz dobiegu krwi cyrkulacyi; gdyż przez to sama natura więcej pomaga do naprawienia krwi, aniżeli upuszczenie onej.

Sposób wyczyszczenia zębów i dziąsłów.

Wzięj jedną uncją myrry tłuczonej, łyżkę dobrą białego miodu przesianego, i trochę szalwii tłuczonej; zmieszaj to wszystko tak, żeby się z tego zrobiła masa, którą trzeba nacierać zęby rano i w wieczor.

Na umocnienie zębów chwiejących się.

Weź jedną uncją myrry, zmieszay z winem Roliwą, i tym co dzień płó kay zęby; to lekarstwo jest takż pomocne na robaki, które się w zębach znayduią.

Na umocowanie dziąsłów.

Weź dwa grana kleiu wiśniowego, który rozpuścisz w winie czerwonym i tym będziesz płó kać gębę; Albo weź korzeni od tabaki, utłucz ie dobrze w moździerz, tak, żeby z nich sok wystąpił, w tym soku umoczysz chustę, lub bawełnę, i tym będziesz nacierać dziąsła; albo też weź liścia zielonego z drzewa śliwkowego, lub rozmarynu ugotuy to w occie winnym, tym często trzeba płó kać gębę.

*Lekarstwo na dziąsła zepsute, i na ru-
szaiące się zęby.*

Weź liścia dębowego, ugotuy w wodzie, przyday do tego trochę spiritusu winnego, tym jak nayczęściej

płótkay zęby. To lekarstwo jak proste ielt, tak częstym, a nie chybnym doświadczeniem doznane i przyięte.

Lekarstwo na skomę, albo zdrętwienia zębów.

Kiedy zęby zdrętwieią od jedzenia kwaśnych owoców, lub z inney przyczyny: trzeba wziąć szczawiu, albo migdałów, i to żuć póty, aż skoma ominie; można też z chleba żytnego zrobić gałkę, upalić ją na ogniu i tym zębzy nacierać.

Sposób na odpędzenie pchlów.

Weź ziela rdestu, liścia od kapufty, liścia z drzewa olśowego, ugotuy to w wodzie i tą wodą poleway podłogę.

Gnny sposób.

Weź dębowin garbarskich, nakładniy ich pod materac i około łóżka.

Sekret na spędzenie maraszeków z twarzy.

Weź z Apteki mirry utłuczoney na proszek, włóż ją na rozpaloną łopatkę żelazną, i przykrywszy głowę serwetą, trzymaj twarz nad tym dymem, do trzech razy co raz posypując mirry na rozpaloną łopatkę; potym nabrawszy do gęby wina białego, polewaj tym rozpaloną łopatkę, i nad parą twarz trzymaj, co trzeba powtarzać takż do trzech razy. Czyniąc takową operacyą co dzień rano i w wieczór, niezawodnie do trzech miesięcy maraszki na twarzy zginą: zwłaszcza, kiedy te nie są bardzo przez wiek zadawnione.

Ratafia wiśniowa na umocnienie żołądka.

Wybierz wiśnie naylepsze i naydoyrzalsze, pouryway z nich gałązki, i naley dobrym winem czerwonym, tak, żeby do funta wiśien wchodziła kwarta wina; trzeba to trzymać w słoju szklannym dobrze za-

tkanym na słońcu przez trzy tygodnie, zawsze na noc przenosząc do izby, ażeby wilgoć nie weszła. Po trzech tygodniach wyciśniesz sok przez chustę, i do tego soku wyciśnionego przydasz czwartą część spiritusu od wódki, i pół funta cukru i znowu przez drugie trzy tygodnie postawisz na słońcu. Po trzech tygodniach trzeba znowu przecedzić likwor przez bibułę, albo przez płótno w kilka razy złożoną, i zlawfzy do butelki konserwować, a w potrzebie po pół kieliszka zażywać. Takowa Ratafia pomocna jest szczególnie na niestrawność żołądka, i na bólenie serca.

Sposób robienia octu czterech złodzieiów.

Weź piołunu samych wierzchołków, rozmarynu, szalwii, mienty, ruty, wszystkiego po pół-tory uncyi; kwiatu lawendowego dwie uncye, cynamonu, goździków, muszkatowey gałki, czosnku, wszystkiego po dwa

grana, kamfory pół uncyi, można też przydać z Apteki *calamus-aromaticus* dwa grana; trzeba to wszystko pokrajać na kawałki i nalać octem winnym najmocniejszym, i postawić na słońcu, albo w miernym cieple, trzymając przez trzy tygodnie, potem trzeba przez bibułę przefiltrować likwor, i trzymać w butelce dobrze zatkaney.

Używa się przeciwko wszelkim zarazom, nacierając tym ręce i twarz, a w niebezpieczeństwie wielkim powietrza, trzeba tym izbę kadzić, i suknie okurzać.

Przygotowanie wanny aromatycznej, przeciwko reumatyzmowi, i na umocnienie członków.

Ugotuj w wodzie rzeczney zióła następujące: rozmaryn, cząbr, albo tym, lawenda, macierzanka, lebiotka, maieran, piołun, szalwia, mienta dzika, i inne zioła pachnące; potem trzeba zlać tę wodę, wy-

cisnąć ziola i przydać do zlanej wody trochę wódki prostej: i wlać do wanny przygotowanej.

Prezerwatywa od wszelkiej zarazy.

Ci, którzy często muszą odwiedzać chorych, ażeby jakiej zarazy w sobie niewciągnęli, powinni tę tylko mieć ostrożność, ażeby nie połkali śliny swojej przez cały ten czas, kiedy są na tym powietrzu, gdzie się znajdują exhalacye z chorych wychodzące; nie zawodne doświadczenie i powszechne zdanie Doktorów naucza: że wszystkie zarazliwe cząstki powietrza, które się przez nozdrze, lub przez gębę wciąga, osiadają i zatrzymują się w ślinie w gębie będącej. Dla czego w takim razie radzą powszechnie trzymać w gębie, lub używać takich korzeni, które najbardziej ślinę pędzą, tę jak najczęściej zpluwając, a przy tym nacierając ręce i twarz ośtem czterech zio-

dzieiów, można bydź bezpiecznym od wszelkiey zarazy.

Na spędzenie brodawek.

Weź oficyny surowey, jeden koniec tego drewna włóż na ogień, jak się drewno zacznie palić, z drugiego końca drewna wystąpi sok, tym fokiem trzeba smarować brodawkę; do trzeciego, lub czwartego razu brodawka odpada.

Inny sposób.

Weź skórkę cytrynową, namocz ją w occie winnym dystrylowanym, niech tak moknie przez dwadzieścia cztery godziny, potym wyimiesz ją i przyłożysz do brodawki; nie trzeba dłużej trzymać nad trzy godziny, na drugi dzień trzeba znowu przyłożyć tę skórkę i trzymać przez trzy godziny, toż samo ponawiając innych dni, aż póki brodawka nie zginie.

Lekarstwo na pływienie humorów z oczu.

Weź garść trybulki, ugotuy ją w wodzie zdroiowej, tą wodą, jak o-
fitygnie, często przemywaj oczy.

Albo weź czystego miodu przą-
śnego, garść ruty zieloney, którą u-
tłukisz w moździerz, wyciśniesz z
niej sok, ten sok zmieszany z mio-
dem trzeba wpuszczać do oka.

*Lekarstwo na umocnienie włosów, żeby
nie wypadaly.*

Weź nasienia od Pietruszki, utłucz
na proszek, tym proszkiem na noc
trzeba posypywać głowę, przez to
włosy umacniają się.

Na prędkie odrośnienie włosów.

Weź piołunu, szatwii, betoniki,
maieranu, rozmarynu, ugotuy te zio-
ła w wodzie, tą wodą często zmy-
waj głowę, a włosy bardzo prędko
odrosną.

Drudzy obserwują sekret nastę-
pujący: trzeba wycisnąć sok z po-

krzy
grzel

Nap

K
stwe
zdro
dla
zara
stęp

T
niu
nę z
tkaw
spoi
wa
nay
nie
żey
ty

L

krzywy, w tym soku umoczywszy grzebień, czesać głowę pod włos.

*Naprawienie kawy, żeby zdrowiu nie-
szkodziła.*

Kawa z natury swoiey iest lekarstwem, przez to tylko szkodliwa iest zdrowiu: że się gotuie zbyt tego, dla tego, żeby była mocniejszy; na zaradzenie temu wynaleziony iest następujący sposób:

Trzeba razem w dużym naczyniu nagotować kawy cienkiey, i o-nę zlawszy do butelki, i dobrze zatkawszy, zakopać w ziemię; tym sposobem przez tydzień nabierze kawa mocy i smaku, tak, jak gdyby naytężey ugotowana była, ale ta moc nie będzie szkodzić zdrowiu. Im dłu-żey kawa zostaię w ziemi zakopaną, tym więcey nabiera mocy.

*Lekarstwo doświadczone, na truciznę
z arszéniku.*

Pięć osób we Francyi, które ja-

dły potrawę zaprawioną arszenikiem użytym zamiast mąki, gdy zaraz uczuły gwałtowne skutki tej trucizny, uleczone zostały następującym sposobem:

Zaraz dano im pić ocet winny zmieszany z wodą, nastąpiły znaczne vomity, przez które wyszła trucizna; potem dano połknąć oleju anyżowego, który bardzo jest pomocny na takową truciznę, i tym sposobem wszystkie z tych pięciu osób do zdrowia przyszły.

Lekarstwo na nagnietki u nóg.

Weź główkę czosnku, włoż do popiołu rozżarzonego, aby się upiekł, jak się upiecze tak: że będzie miękki, przyłóż to do nagnietki na noc, i obwiń chustą; powtarzając to do trzech dni, gdyby był naybardziej zażarzały nacisk, musi z korzeniem odpaść.

Albo weź chleba białego, namocz w wodzie ciepłej i na noc przy-

kłada
moc:

W
które
wych
nie i
nieyl

wiepi
zółte
ści,
glinie
się r
miesz
się z
jak o
wrzo

W
droż
smar

kładay do nagniotków, chleb ma tę moc: że ie rozmiękcza i wyciąga.

Lekarstwo na wrzody.

Wrzody, są to humory w ciele, które się psują, i zmieszane ze krwią wychodzą na wierzch; na zmiękczenie i wyciągnięcie ich nayskuteczniejszy jest następujące lekarstwo:

Weź maśła świeżego, tłustości wieprzowej, łoinu baraniego, wosku żółtego, wszystko po równey części, włóż to wszystko do tygielka glinianego, i rozpuść na ogniu, jak się rozpuści, przydasz trochę oliwy. mieszay to drzewienkiem, póty: aż się z tego zrobi maśsa gęsta. Tę maść jak ostrygnie, trzeba przykładać do wrzodów.

Lekarstwo na krosty.

Weź szczawiu, maśła świeżego, i drożdży, ugotuy to w tygielku, i tym smaruy części okrostawiałe.

Proste lekarstwo na bolenie zębów.

Naygwałtowniejszy ból zębów w pół godziny ustatnie, za użyciem następującego sposobu: Weź chrzanu surowego, utrzyj go na tarcę, i wzięwszy łeczyptę, przyłóż przez płótno do pulsu ręki tej, z której strony zęby bolą: trzymaj ten chrzan póty, aż zacznie naciągać, nie trzeba jednak nigdy dłużej trzymać nad pół godziny, bo chrzan naciągnie znaczny pęcherz na ręce, który potym wielki ból sprawia.

W używaniu tego lekarstwa, trzeba to obserwować, ażeby niewiele chrzanu przykładać, i to przez chustkę cienką, i nie długo trzymać: na wielu osobach doświadczywszy, że ten sposób w pół godziny odeymie ból zębów, jednemu skarżącemu się na zęby, radziłem toż samo lekarstwo, który nie wysłuchawszy odemnie pomienioney przestrogi, preferując uwolnienie się od bólu zębów

nad wszelką przykrość, kazał sobie całą rękę chrzanem obłożyć, i obwinawszy ją poszedł do spania; ale w nocy, gdy zaczął chrzan mocno naciagać, gwałtu krzyczał od bólu, rozumiejąc: że mu na żart to lekarstwo poradziłem; ból jednak zębów zaraz ustał, i więcej nie powracał.

Lekarstwo na fluxyę i ból dziąsłów.

Ochędóstwo i zdrowie tego wyciąga, ażeby co dzień z rana płókać gębę; na uwolnienie się od fluxyi, trzeba wziąć tyżeczkę od kawy wódki lawendowej, zmieszać z wodą, i tym płókać gębę; to lekarstwo niewinne i proste, jest tak skuteczne: że kto tylko tego używał, żadney fluxyi nie doznaie.

Na wybielenie zębów.

Weź liścia hizopu, lebiotkę ziele, mienty suchey, wśzystkiego po pół-

uncyi, rogu jeleniego, soli po jednym granie; włóż to wszystko do garczka i postaw na węglach ognistych, jak się to zacznie palić, przydadz smoły, żywicy, i maku po pół grana, myrry szkrupuł jeden; utrzesz to wszystko na drobny proszek, i tym będziesz wycierać zęby.

Na toż samo prosta lekarstwo.

Weź popiołu od tabaki paloney, albo weź pokrzywy suchej, spal na popiół, i tym popiołem wycieray zęby.



CZĘŚĆ III.



C Z E S C III.

O Z A B A W A C H

I RĘKODZIELACH WIEYSKICH.

Pisząc to dzieło, jedynie dla Gospodarzy i Wieśniaków, doświadczenia w rękodzielach, te tylko wybrałem, które bez zakładania kosztownych Fabryk, każdy czynny Gospodarz w domu praktykować może, łącząc z pożytkiem swoje zabawy na wsi: Przydałem też niektóre zabawki wieyskie, to jest: te doświadczenia, które lubo nie wchodzą do użytków i potrzeb nieuchronnych, ale odkrywając naturę rzeczy i ziół, które na wsi nogami deptamy, czynią najmiłszą zabawę rozumowi, i najprzyzwoitszą człowiekowi przynosząc satysfakcyą, kiedy widzi: że przez docieczenie natury stworzenia, najprzyzwoiciey się bawi na ziemi, a przez takowe zabawy ży-

iąc przyżytoynie dla siebie, przez odkrycie sweich wynalazków żyje i dla drugich.

Sposób wyprawienia skór, którego używają ludzie prości w Ameryce.

Naypierwsza Fabryka w całym Narodzie ludzkim, była wyprawienie skór bydłowych, któremi się ludzie odziewać zaczęli; z czasem różne do tego sposoby wprowadzone i wynalezione są, im bardziej rafinowane, tym kosztownieysze i trudnieysze do wykonania.

Nayprostszy i naydawnieyszy sposób został u Narodów dzikich. Ten, którego używają niektóre dzikie Narody Amerykańskie, ukazuje nam, że dawniej do wyprawy skóry zwierzęcey, lub bydłecey używano mózgu tegoż zwierza, lub bydłęcia. W Kraiu *Luisiana*, gdzie się znajduje naywięcey sarn, i skóry sarnie w naywiększym są używaniu, pospółstwo używa mózgu sarniego do wy-

prawy skór następującym sposobem:

Po, zdjęciu skóry, robią w niej na brzegach naokoło dziurki, potym moczą przez trzy, lub cztery dni w wodzie, w rzecę, lub w fadzawcę; po dobyciu z wody, na miejscu, gdzie słońce nie dochodzi, wystawiają ramy, według wielkości skóry, zrobione z drzewa, których nogi, czyli słupy na półtora łokcia w ziemię zakopują, ażeby te ramy prosto i mocno stały; też skórę mokrą rozpinają na tych ramach do suszenia, i rościągają ją do haczyków w ramach powbiłanych; odziera ją rękoma szersć, a reistę wygładzają nożami zrobionemi z krzemieni: ale to robią w ten czas, kiedy skóra po więkzey części już oschnie, i zostanie tylko wilgotną.

Gotują tym czasem głowę sarnią, albo pieką przy ogniu, jak się ugotuje, lub upiecze, dobywają z niej mózgu, i tym namazują skórę ze, środka, to jest: nie z tey strony

ny, gdzie szersza była; tak nasmarowana skóra, jak wyschnie, staje się tak miękka, że nayprzednieyszey wyprawie wyrówna: tę tylko ma wadę, że deszczu nie może wytrzymać, że się kurczy, od wilgoci; na to używają następującego sposobu: Te skóry, które mają być exponowane na deszcz i wilgoć, nim namoczą, pierwej okurzą dymem gnojowym; do tego kopią dół w ziemi głęboki, na półtora łokcia, okrągły, mający diametru łokieć, lub półtora łokcia, ten dół osadzają naokoło drzewem cienkim, albo gałęziami giętkimi, które u wierzchu wiążąc, robią z nich nad dołem formę kopuły, albo altany sklepioney; do dołu, kładną węgle rozpalone, które pokrywają gnoiem krowim, lub końskim, albo drzewem zgniłym, lub inną materją, która się płomieniem nie pali, a daje wiele dymu; kiedy się już dym gęsty zaczyna podnosić, w ten czas dopiero na gałę-

zie w kopułę ułożone, kładną skórę mającą iść do wyprawy, i żeby dym nie wychodził z pod skóry, na około brzegów skóry narzucają tąż samą ziemią, która była wyrzucana przy kopaniu dołu, dziurki także jeżeliby się jakie zrobiły w skórze, bijąc bydlę, zatykają, lub zawiązują, tym sposobem okurzywszy skórę z jedney strony, przewracają ją, toż samo czynią z drugiey strony; potym niosą do rzeki do moczenia, jak się wyżej opisało.

Tak przygotowane i wyprawione skóry, wchodzą do wszelkiego użytkowania, nie tylko w tamtym kraju, ale i do Europy wiele ich wychodzi, których używają na obuwie, odzienie, rękawice, pokrycie, pokrowce, i tam daley.

Te zaś skóry, które nie były okurzane sposobem wyrażonym, farbują różnemi kolorami, takowe skóry używają się na obicie, pokrycie stołów, krzeseł &c:

Farbują tym sposobem: nayprzód, skrapiają lekko, albo odwilżają skórę, i rościągawszy ją na ramach, węglem na niej robią różne wzory: toż rozpuściwszy farbę w samey wodzie, naprowadzają skórę tak, ażeby wsiąkała; przeszła na drugą stronę farba, i ażeby odwilżony mózg, którym pierwey druga strona była nasmarowana, złączył się z farbą, która zaraz nabiera piękniejszego koloru, i tak mocno się trzyma, że się używaniem nigdy nie zetrze.

Sposób Angielski wyprawienia skór.

W Anglii wyprawiają skóry tym sposobem: jak tylko skóra wychodzi od Rzeźnika, zaraz świeżo wnoszą do ciepłej izby, i wieszają wzdłuż na ramach przygotowanych; ciepło izby powinno być prawie równe naturalnemu ciepłu bydłęcia, w teyże izbie konserwują dąb garbarski, ażeby się rozparzył; po czterech dniach zdeymują szersć ze skóry, potym

w rzecę płoczą ją, po wypłokaniu wkładają do wanny, i nalewają wodą zmieszaną z mąką żytną razową; trzymają w tej wannie przez dzieść dni, ażeby dobrze napęczniała, potym używają dębu garbarskiego, w którym powinna być przez rok cały.

Przerabianie konopi na len.

Holendrzy do Fabryk płóciennych używają konopi, równie jak i lnu; przerabiają konopie tym sposobem: robią ług z popiołu, do którego bardzo mało mieszają wapna nie gaszonego. jak się ług ustoi, dodają o-smą część mydła, kładą konopie do ługu tak przygotowanego które mogą w nim przez godzin dwadzieścia cztery, potym w tymże samym ługu gotują przez godzin dwie, i suszą w cieniu, jak dobrze wyschnie, paździerzają i przędą.

Przygotowanie drzewa na Poiaxdy.

Im dłużej suszone jest drzewo,

tym lepsze jest na pojazdy: do umocnienia zaś drzewa, i do uczynienia wytrzymalszym wilgoci i wszelkich odmian powietrza, wynaleziony jest następujący sposób: weź sadia, które się używa do smarowania pojazdów, roztop go na ogniu w naczyniu glinianym, tym nasmarowane drzewo postaw na słońcu, jak wyschnie, znowu nasmaruj i wysusz na słońcu; tym sposobem przygotowane drzewo dwa razy dłużej trwa jak inne.

Sposób, którego używają Hollendrzy do bielenia płótna.

Płótna holenderskim sposobem bielone są mocniejszy i bielsze; Na wsiach osobiwie, gdzie wiele jest wody, można używać następującego sposobu:

Hollendrzy surowe płotno przekładają mydłem czarnym, którego do chustu używają, tak przełożone wkładają do wanny, którą pokrywa-

ią su
ny k
prze
wrza
trzy
doby
odsy
Bl
nalan
płot
się
nie
jak
such
leza
Se
T
gi,
Ang
Taia
swe
jega
tku

ią suknem grubym: potym ugotowany ług z popiołów, leją do wanny przez sukno, resztę dolewają wodą wrzącą, nakrywają tę wannę, i tak trzymają przez sześć godzin: potym dobywają płótna, mydłą, płócą, i odsyłają do blechu.

Blech, jest miejsce otoczone kanałami z wodą i ogrodzone: tam się płótno rościaga, i pompami skrapia się wodą przez trzy dni: to skrapianie wodą powinno być tak częste, jak prędko płótno wysycha, ażeby suche przez długi czas na słońcu nie leżało.

Sekret Angielski na dodanie mocy i trwałości skór.

Ten sekret jest tak wielkiej wagi, dla Publiczności: że Jan Bate Anglik, Autor Dzieła pod tytułem: *Tajemnice natury i sztuki*: przeprosza swego przyjaciela, że musiał wydać jego sekret dla powszechnego pożytku; w tym dziele pisze on: weź

skórę wyprawioną, i namocz w wodzie zaprawioney piłowinami żelaznemi; albo też w tey wodzie, która wychodzi z toczydła szlifierskiego, gdzie naywięcey iest drobnych partykuł z żelaza, lub stali: w tey wodzie powinna zostawać skóra, przez kilka dni; potym trzeba ją wysuszyć, i naprowadzić tłustością zwy czaynym sposobem.

Naprowadzenie drzewa kolorem ciemnym.

Trzeba zgasić wapno nie gaszone w urynię, tym naprowadzać drzewo, jak zaschnie, trzeba wziąć soku garbarńskiego, i tym zmywać pier wize naprowadzanie, toż samo powtarzając drugi i trzeci raz, drzewo nabierze koloru.

Spóśób uprawiania Welny do Fabryk Sukiennych.

Gdy większa część Gospodarzów wiejskich, suknem domowey roboty się odziewa, nic więcey nie trze-

ba, tylko też samą domową fabryki powoli wydoskonalać, ażeby mieć w kraju tyle sukna, ile do używania potrzeba; co łatwo każdy Gospodarz bez zakładania kosztownych fabryk dokazać może. Dla czego, kładnę tu niektóre doświadczenia i informacje do wydoskonalenia fabryk sukniennych.

Po ostrzyżeniu owiec, najprzód potrzeba wełnę oczyścić z tłustości, którą się w niej znajduje, i jest przy czyną ostrości i twardości wełny: to czynią w Fabrykach następującym sposobem:

Do kotła biorącego w siebie dwadzieścia garcy, nalewają dwanaście garcy wody, a cztery garce utynny. jak się to na ogniu zagrzeje: że można rękę utrzymać, kładną do kotła dzieśnięć funtów wełny, która powinna moknąć przez pół godziny, potem dobywają iey, i rozkładają na drabkach, ażeby oschła; potem włożywszy wełnę do kosza, płóczę

ią w wodzie ciekącej, ustawicznie rufzając kofą, póty, aż w nim pokaże się sama czysta woda, bez żadney piany, która się robi z tłustości wełny.

Tym czasem drugie dziesięć funtów wełny kładną do tegoż kotła, i moczą, tak, jak pierwsze: i tak się kontynuuie póty, póki wystarcza przygotowaney wody do moczenia. Przez takowe uprawienie, wełna traci czwartą, lub piątą, część swego ciężaru, podług tłustości wełny, ale staie się miękczeyszą, łacnieyszą do cienkiego przędzenia, i lepiej przyimaie farbę.

Sposob farbowania sukna niebieskim kolorem.

Do kotła miedzianego, trzeba naląć wody zgniley, wziętę z jakiego bagna stojącego, albo w niedostatku takiej wody, można ją zrobić, mocząc siano w wodzie, aż do zgnioienia. Napelniwszy kocioł tą wodą, trzeba ją gotować przez pół-

tory
da zle
której
otręba
wodę
wrzuc
tną k
żęcy
patam
wody
derka
i tak
cztery
nach
nia ś
do fa
wapn
krywa
ry pa
weys
C
odkry
kryć
poki
co si

tory godziny. Tak ugotowana woda zlewa się do kadzi drewnianej, której dno powinno być posypane otrębami pszennej. Przelewając wodę z kotła do kadzi, potrzeba wrzucać do tejże kadzi farbę błękitną kawałkami, jeden po drugim, a żeby się rozpuszczała, i mieszać łopatami drewnianemi; po przejaniu wody, nakrywa się kadź sukrem, lub derkami, a żeby para nie wychodziła, i tak nakryta powinna stać przez cztery godziny; po czterech godzinach odkrywają kadź dla wpuszczenia świeżego powietrza, i dodaje się do farby już rozmożonej, trochę wapna gałzonego, i znowu się przykrywa, zostawiając u brzegu na cztery palce miejsce nie nakryte, dla weyścia powietrza.

Co trzy godziny trzeba znowu odkryć kadź, wymieszać farbę i nakryć, co się robi po kilka razy, aż poki farba zupełnie się nie uprawi, co się poznaie tym sposobem: po

trzech godzinach, gdy się odkryje kadź, za uderzeniem w nią łopatą drewnianą, kiedy zaraz farba do góry idzie, znak jest, że już jest dobrze uprawiona; na ten czas kładnie się do farby próbka sukna, która powinna moknąć w niej przez godzinę. Jeżeli farba jest dobrze ugodzona, próbka sukna po wyjęciu z farby będzie mieć kolor zielonawy, a gdy poleży przez minutę na powietrzu, nabierze koloru błękitnego; jeżeli zaś próbka nie wydaie tych znaków, trzeba dobierać więcej wody, albo przydawać wapna, i znowu nakrytą kadź trzymać przez dwie godziny. Po uprawieniu dostatecznym kadzi, czyli koloru w niej będącego, kładzie się sukno, nakrywa się kadź, i trzyma się tak przez godzinę, lub więcej. To jest pierwsze przygotowanie sukna do farbowania.

Przy

W

tów

wiade

garcy

mey

farby

Ro

ry się

wody

troch

kilka

pietó

każde

tory

pietó

gotow

żeby

czyft

a fus

kawf

niego

farbę

profi

*Przygotowanie Indyehtu, albo farby
błękitnej.*

W dużych Fabrykach do sta fun-
tów indyehtu, wchodzi trzydzieści
wiader wody, albo sto dwadzieścia
garcy; do małej partyi w teyże sa-
mej proporcyi można umniejszyć
farby i wody.

Rozpuszczają farbę w ługu, któ-
ry się robi tym sposobem: nalewają
wody do kotła, do którego typią
trochę otrębów pszennych, przydają
kilka funtów rety, i drugie tyle po-
piotów, w tey proporcyi, ażeby do
każdego funta farby wchodziło pół-
tory uncyi rety, a trzy uncye po-
piotów; gotują ten ług długo. po u-
gotowaniu dają czasu pół godziny, a-
żeby się ług ustał. Potym zlewają
czysty ług do naczynia drewnianego,
a fusy wyrzucają z kotła, i wypłu-
kawczy kocioł, znowu wlewają do
niego, podkładają ogień, i wrzucają
farbę do ługu, utłuczoną na gruby
proszek; utrzymuje się ogień lekki

pod kotłem, ażeby ług był gorący, ale żeby się nie gotował. Tym sposobem powinien się utrzymywać kocioł nakryty przez kilka godzin, przydając do niego po trochu wody wapiennej, to jest: tej, w której wapno było moczone; kiedy się już farba rozpuści tak, że nie będzie żadnych gruczołków na dnie kotła, trzeba zdiąć z ognia kocioł, nakryć go, a jak się ustoi, wpuścić próbkę sukna jak się wyżej opisało.

Tym sposobem można uprawiać ziemię błękitną, której się wiele znajduje na bagnach tłustych, i oney używać zamiast indyghtu do farbowania sukna.

Przygotowanie wapna do kadzi Farbiarskiej.

Wapno, które się używa od Farbiarów powinno być gaszone tym sposobem: potrzeba kłaść do wody wapno nie gaszone kawałami, które gdy zacznie się burzyć, albo szumować,

wać, trzeba zaraz wylać, i do innego włożyć naczynia próżnego, gdzie wapno samo przez się powinno gasnąć, i rozsypać się; potym trzeba konserwować to wapno na miejscu suchym.

Przygotowanie wody, która się używa do sukna.

Trzeba nalać do kotła wody rzeczney, i gotować na ogniu wolnym; jak się dobrze zagotuje, przelewa się ta woda do beczki, do której nasypawszy otrębów, trzeba mieszać dobrze trzy, lub cztery razy na dzień; powinna być czwarta część otrębów, a trzy części wody; Trzeba czekać cztery, lub pięć dni, ażeby ta woda zakwaśniała.

Taka woda używa się nietylko do farby, ale też do moczenia sukna, nim pöydzie do farbiarni.

Farbowanie sukna czerwonym kolorem.

Nim się zacznie farbować sukno czerwonym kolorem, potrzeba go

Tom I.

L

przysposobić do przyięcia tego koloru, gotując w wodzie wyżej opisanej, przydawszy do niej alunu, i cremortartari, lub zamiast tego, jakiegokolwiek kwasu.

Dalsze przygotowanie sukna do czerwonego koloru.

Do dwudziestu funtów sukna, bierze się pół-korca otrębów i wody tyle, ile potrzeba do zmoczenia pomienionego sukna: gotuje się to sukno w otrębach przez pół godziny; potem się dobywa, i rozwiesza się, ażeby osiakiło.

Przygotowanie farby Kermes, albo szarlatu Weneckiego.

Do kotła, w którym było gotowane sukno, trzeba nalać wody czystey, przydając do niej piątą część wody zgnitey, jak się wyżej opisało: cztery funty alunu Rzymskiego grubo utłuczonego, i dwa funty Tartari rubri; jak się to wszystko zago-

tuie, wkłada się do tego kotła sukno, i trzyma się przez trzy godziny, ruszając coraz sukno; potem trzeba wyjąć sukno, wycisnąć z lekka i powiesić na suchym miejscu, a żeby powoli wysychało.

Gdy sukno oschnie tak, że będzie jeszcze trochę wilgotne, do tegoż kotła zagrzanego tak, że woda w nim będzie letnia, trzeba włożyć dwanaście uncyi *kermesu* utłuczonego na każdy funt sukna, albo wełny, jeżeli chcesz mieć szarłat w żywym kolorze, i gotować; jak się dobrze zagotuje kocioł, wkłada się sukno i gotuje się przez godzinę, potem się dobywa, i jak oliąknie, obmywa się w rzecznej wodzie.

Trwalszy jest kolor czerwony, kiedy się farbuje w wełnie przed uprzedzeniem, i robieniem sukna; Można to poznać z przeciętej próbki sukna, kiedy na miejscu przeciętym w środku pokazuje się białość,

znak jest, że sukno nie jest w wełnie farbowane.

Farbowanie sukna kolorem karmazynowym.

Do każdego funta wełny trzeba wziąć półtrzeci uncyi alunu, półtory uncyi *tartari albi*, i nalawszy wody w kotle ugotować, jak zacznie wrzeć, trzeba włożyć wełnę i gotować przez dwie godziny; potem trzeba wyjąć wełnę, z lekka wycisnąć, i zawiesić, ażeby trochę oschła.

Do farbowania wełny, weźmiesz farby czerwoney nazwaney *Coccinilla*, po jedney uncyi do każdego funta wełny, włożysz ją do tegoż kotła, w którym pierwej wełna gotowana była, postawisz kocioł na ogniu, a jak się zacznie gotować, włożysz wełnę, która powinna się gotować w tej farbie przez godzinę; po ugotowaniu, trzeba dobyć wełny i w wodzie rzeczney przepłukać.

W niedostatku farby *Coccinilla*,

można użyć *Gummi Lacci*, z którą się postępuje tym sposobem: Weź *Gummi Lacci*, utłucz ją na proszek, i przesiej przez cienkie sito, potem weź korzenia od ziela nazwanego *Consolida*, utłucz na grube kawałki, ugotuj w wodzie, tak, żeby do garca wody, dwa grana tego korzenia wchodziły. Trzeba gotować ten korzeń przez godzinę, po ugotowaniu przecedzić przez chustę, i likwor czysty wlać na utłuczoną i przesianą *Gummi-Lacci*, zaraz ten likwor zaczązerwienieje karmazynowym kolorem. Trzeba go trzymać w cieple przez dwadzieścia godzin, mieszając coraz *Gummi-Lacci*, która na dno opada; potem zleiesz ten likwor do większego naczynia, tak, ażeby w tym naczyniu trzy czwarte części zostały próżne, które dopełnisz wodą zimną. Po przelaniu tak przygotowanej farby do kotła farbiarskiego, farbuje się w niej sukno, lub wełna, sposobem wyżej opisanym.

Przygotowanie farby orzechowej.

Weź zieloney łuski z orzechów włoskich, włoż do kotła farbiarskiego, i należy wodą; połowa, albo trzecia część wody powinna być, podług wyższego, lub ciemniejszego koloru, który chcesz dać na suknie; trzeba to gotować przez pół godziny, a jak się woda zafarbuje dostatecznie, włożysz sukno, które obracać potrzeba póty, aż nabierze koloru takiego, jaki na nim mieć żądasz.

Można przydawać do łuski orzechowej, korę z drzewa olszowego, dla dania ciemniejszego koloru.

Sposób farbowania sukna czarnym kolorem.

Nim pójdzie sukno do farby czarney, powinno być najprzód ufarbowane błękitnym kolorem. Do uczernienia weź sędzów dobrze przesianych, drzewa indyjskiego, gotuj to przez kilka godzin; potym przydawaj trochę kuperwasu, będziesz miał czernidło do sukna, które trze-

ba gotować sposobem wyżej opisanym.

Do dania innych kolorów, można na wsi zbierać rozmaite kwiaty, owoce, trawę. &c: i z tego wiskiego wyciśnięty sok przez prasę, gotować w kotle, i namaczając różne próbki sukna, można wybierać kolory, które się z tych soków formują.

Farbowanie sukna na dwie strony odmiennemi kolorami.

Rozciągnąwszy na ramach sukno białe, naprowadź z jedney strony kłajstrem pszennym, jak wyschnie, powtórnienie zrobisz toż samo, i dalsz czasu, żeby dobrze wyschło; potem weźmiesz farby, jakiego chcesz koloru, i uprawioną farbą sposobem wyżej opisanym naprowadzisz sukno z drugiey strony: jak wyschnie farba, uczynisz toż samo drugi i trzeci raz, ażeby kolor dobrze się ujął sukna. Po wysuszeniu, trzeba sukno z ra-

mami do wody włożyć, kładąc stronę farbowaną na dół, a klaystrowaną na wierzch, i mocno w wodzie ruszać ramy, ażeby bieg wody zniósł zbytęcną farbę, ieżeli by gdzie się znajdowała; to zrobiwszy, zostawisz sukno z ramami w wodzie półty, aż klayster dobrze odmoknie i puści; potem dobędziesz sukna z wody, oczyścisz tę stronę, na której był klayster, i naprowadzisz innym kolorem, tak, jak pierwszą razą z drugiey strony robiłeś, naprowadzisz pierwey klaystrem stronę ukełorowaną, i będziesz kończyć robotę, spędzając klayster w wodzie sposobem wyżej opisanym.

Sposób zatwardzenia, czyli zahartowania ostrza nożów, i innych naczyń żelaznych do najtwardszej roboty.

Nazbieray robaków ziemnych, utłucz ich, wyciśnij sok, zmieszay to z fokiem wyciśniętym z chrzanu. Rozpal noż, lub inne naczynie, i

gaścić w tychże przygotowanych sokach. Tym sposobem żelazo zahartowane tak stwardnieje: że można nim rznąć inne żelaza i kamienie.

Sposób malowania, lub wyzłacania na szklankach.

Weź siemienia lnianego, utłucz go, i w worku płóciennym włóż do wody deszczowej, ażeby mogło przez cztery dni, potym włożysz z workiem do prasy, i wyciśniesz z siemienia sok tłusty i kleiowaty, którego trzeba używać do rozprowadzenia i tarcia farby, którą masz malować na szkło; odmalowawszy, co się będzie pod bało na szklance, postawisz ją przy ogniu, utrzymując tyle gorąca, ile szkło wytrzymać może. Tymże samym sposobem można wyzłacać na szklance, napuszczając szkło pomienionym sokiem z siemienia lnianego, i po wyzłoceniu ugrzewając szklankę przy ogniu.

*Sposób odnawiania i ożywienia kolorów
na obrazach, obiciach, i innych mało-
widłach.*

Chcąc przywrócić obrazowi początkowy lustr i żywość, a to bez żadnego naruszenia malowania, potrzeba wziąć cebulę białą, przetrząć ją na połowę i tym nacierać obraz, póty, aż się kolor zupełnie ożywi.

Sekret odkryty robienia farby cytrynowej Neapolitańskiej.

Weź dwanaście uncyi bleywasu, dwie uncye *antimonii*, pół uncyi *alunu*, i jedną uncją *sal-amoniacum*; wszystko to trzeba w moździerzu czystym dobrze utłucz, włożyć do garczka próżnego i trzymać na ogniu przez trzy godziny. zawsze tak utrzymując ogień, ażeby garczek nie nadto był rozpalony, ale żeby miał czerwony kolor; po trzech godzinach profzek, który zostanie w garczku, będzie farba szukana.

Sposób robienia lakieru ordynaryjnego.

Weź spiritusu terpentynowego, *spiritus-theribintinae*, smoły żywicy ty-
leż, rozpuściwszy smołę i przecedzi-
wszy przez chustę, zmieszay z spi-
ritusem, i postawiwszy na węglach,
day tyle ciepła, żeby zawrzało; pę-
zelkiem, lub nóżką zajęczą napro-
wadź to, co masz lakierować: potym
weź spiritusu winnego, i z lekka na-
prowadź, jak wyschnie, powtórnie
toż samo uczynisz.

*Lakier na lamperye, i inne drewno w po-
koiach.*

Weź pół funta gummy Arabskiey,
ćwierć funta *Sandaraka*, dwie uncye
Gummi-guttae, ćwierć funta *Gummi-
lacci*, i kwartę spiritusu winnego:
włóż to wszystko do garczka pole-
wanego i naley spiritusem winnym;
jak gummy rozmokną, mieszay w
garczku drewnienkiem pòty, aż się
wszystko rozpuści i zmieźa się z spi-
ritusem; potym postawisz garczek na

wolnym ogniu, ażeby się z lekka zagotował, po zagotowaniu, potrzeba trzymać na wolnym ogniu, ażeby się gotował przez dziesięć minut. Odstawwszy od ognia, trzeba likwor przecedzić; tym likworem, póki jeszcze ciepły jest, naprowadza się drzewo, które powinno być pierwej dobrze obmyte i wysuszone, inaczej by się lakier nie przyjął.

Po naprowadzeniu, trzeba dać czasu, ażeby lakier wysechł, jak dobrze zaschnie, można woskiem z lekka natrzeć, i potym sukrem dobrze wytrzeć, co dodaie większego poloru i glansu.

Chcąc zaś, ażeby lakier był żywszy, po wysuszeniu, naprowadza się tymże lakierem, drugi i trzeci raz; tym sposobem dany lakier, bez nacierania woskiem, sam przez się będzie miał nayprzednieyszy polor.

Chcąc zaś dać lakier w różnych kolorach, można farby z tymże lakierem utartej trochę przymieszać;

to jednak się obserwuje: że kiedy się daie kolor wysoki, na ten czas *gummi-gutta* wchodzić nie powinna; dla czego lakiery w ciemnych kolorach zawsze są żywsze, aniżeli w wysokich.

Lakier Chiński na drzewo.

Trzeba mieć butelkę ze szkła białego dobrze wyczyszczoną, i suchą, do tey należy spiritusu winnego, zostawiając trzecią część butelki próżną: weź *gummi-lacci* dwie uncye, i tyleż *Sandaraca*, utrzyj to na subtelny proszek i wsyp do butelki, którą zatkawszy dobrze, trzymaj na słońcu, albo w cieple miernym póty, aż się gummy pomienione rozpułczą tak: że na dnie sedymentu nie będzie; potym postawisz butelkę w cieniu, albo na mieyscu chłodniejszym, ale nie na wilgoci, i trzymaj przez kilka dni; jak się zacznie ten likwor rozdzielać, to jest: na wierzchu będzie jaśniejszy i przezroczystszy, a na dnie ciemniejszy, w ten czas do drugiey

butelki, takó¿ dobrze wysuszoney, trzeba powoli zlać z wierzchu jaśnieyszey likwor, którego bédziesz używać do lakierowania; na pozostały ciemniejszy likwor, znowu się nalewa spiritus winny, i tak się z nim postępuje, jak pierwey, po zlanu bédziesz miał z tego podleyszey lakier. Trzeba ten lakier konserwować zawsze w dobrze zatkaney butelce.

Używa się tego lakieru tym sposobem: trzeba na słońcu ugrzać razem drzewo, które ma bydź lakierowane, i sam lakier z butelką, a żeby równe było ciepło w lakierze i w drzewie, potym z lekka umoczywszy pędzel, naprowadzać drzewo tak, a żeby wszędzie jednostaynie się rozchodził; w suszeniu też trzeba obserwować, a żeby nie nadto tęgie było ciepło.

Takowy lakier daje się na drzewie samym, przez co drzewo nabiera ciemniejszego koloru, a bédzie się lśnić, jak szkło szlifowane: mo-

zna też dawać na drzewie pomalowanym jaką farbą, która potrzeba, żeby pierwej dobrze wyschła; przez to kolor ten sam zostanie, ale nabierze większego poloru.

Lakier najłaciejszy do zrobienia.

Weź gryszpanu, utrzyj go z octem winnym, zebraną masę obłoż ciastem, z którego chleb się robi, i włoż do pieca, ażeby się upiekło tak, jak chleb się piecze, po wyjęciu z pieca, trzeba dobyć tę masę gryszpanu, i włożyć do wódki, jak się to rozpuści i ukłaruje, będzieś mieć z tego bardzo dobry lakier, którym naprowadziwszy, co się podoba, jak zaschnie, trzeba po wierzchu naprowadzić z lekka rozpuszczoną gumą arabską.

Lakier do naprowadzenia obrazów, ażeby się od kurzu nie psowały.

Weź cztery uncye gummy Arabskiej, należy ją wodą czystą, i po-

staw na ciepłym popiele, ażeby stała przez noc; z rana przecedzisz ją przez chustę, przydasz dwie łyżeczki od kawy miodu białego, albo Lipcu, połowę do tego lodowatego cukru, jak się to rozpuści, i ukłaruie, tym będziesz naprowadzać obrazy.

Śny lakier do tegoż.

Weź wódki, ile się podoba, cukru lodowatego, białków od jaja do brze rozbitych, zmieszay to razem, jak się ustoi i ukłaruie, tym naprowadzay obrazy.

Sposób marmoryzowania ciemnym kolorem.

Weź siarki, wapna nie gaszonego, serwaseru, łuski zieloney od orzechów włoskich, wszystko po jednej uncyi, namocz to wszystko razem, i tą masą naprowadź drzewo, które chcesz marmoryzować; Jak zaschnie, trzeba zakopać też same drzewo do gnoiu końskiego, i trzy-
mać

mać w tym przez ośm dni. Tym sposobem drzewo nabierze koloru marmurowego.

Źnny Sposób:

Weź jakieykolwiek farby czarney, trzymay ją w gnoiu przez ośm dni, potym tą farbą natrzyj stolik, lub inne drzewo, które chcesz kolorować; po wierzchu można naprowadzić jakim lakierem dla dania poloru, albo w niedostatku lakieru, wypolerować wołkiem i sukniem.

Sposób robienia takiego lakieru, któremu by nie szkodziło polanie wodą gorącą.

Weź oleiu lnianego, i w garczku polewanym postaw na popiele gorącym, doday do tegoż oleiu czwartą część smoły żywicy, niech się to wszystko rozpuszcza i zagotuje powoli na popiołach, olej będzie się pienić z początku, dla czego trzeba go póty gotować, aż piana zgienie; potym trzeba go trzymać w

cieple na tychże popiołach pōty, aż nabierze gęstości takiej, żeby się ciągnął jak nitka, po zamieszaniu; jeżeli jest nadto jasny, trzeba przydać smoły żywicy, i znowu zgotować.

Lakier tak zrobiony, może być używany do lakierowania każdej rzeczy, susząc go na słońcu, albo przy ogniu. Ma on tę własność: że nim naprowadzone wszelkie naczynia drewniane, nie psują się od wody gorącej.

Sekret do czyszczenia Obrazów zakononych.

Weź dwie kwarty starego ługu, ćwierć funta mydła przedniego, które uskrobane, lub utarte, trzeba włożyć do ługu, i przydawszy pół kwarty wina, ugotować przy wolnym ogniu; jak się ugotuje, trzeba przedzić przez chustę, i niech ostygnie; w tym trzeba maczać pędzel, i na-

prowadzać obraz, jak zaschnie znowu toż samo uczynić, nakoniec chustą czytą obraz dobrze wytrzeć.— Dla danu więkſzey żywości malowania, można ieſzcze oleiem orzechowym naprowadzić.

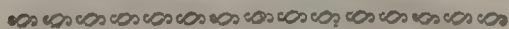
Sekret, ażeby muchy na obrazach nieſiadaly.

Weź ziela, nazwanego łuczek, w Aptekach nazywa ſię *Porrum capitatum*: namocz to ziele w wodzie, niech moknie przez ſześć dni; Tą wodą naprowadzaj obrazy.

Sporób, żeby ſię obrazy nie kopcily.

Weź oleiu orzechowego, albo lnianego, który w ſtoiu ſzklannym, albo w butelce poſtawiſz na ſłońcu, i trzymać będziesz pòty, aż ſię olej wyczyſci i uklaruje, zleieſz go do loney butelki, zoſtawiając na dnie fuſy pozoſtałe, i znowu poſtawiſz na ſłońcu, ażeby ſię lepey uklarował, uczyniſz toż ſamo zlewając do in-

ney butelki, tym naprowadzay obrazy i melowania, które chcesz, ażeby się nie kopciły.



Z A B A W Y W I E Y S K I E.

Sposób wyciągania Ejsencyi z Kwiatów.

Każ zrobić skrzynię drewnianą, i wewnątrz wybić blachą białą; każ zrobić ramów kilka sztuk, któreby wchodziły do tey skrzyni, te ramy powinny mieć grubości na dwa palce, i na około mieć powbiiane haczyki do przypinania płótna, na każdej ramie, trzeba naciągnąć płótno bawełniane, które pierwey powinno

bydź dobrze w ługu wymoczone, uprane i wysuszone; jedną z tych ramów płótnem naciągnionych włóż na spód skrzyni, na niey ułóż kwiaty jednego gatunku, przykryj to drugą ramą, na której znowu ułóżysz inne kwiaty, i tym porządkiem napełnisz całą skrzynię; na drugi dzień trzeba powyimować te kwiaty, a inne ułożyć, i tym sposobem kontynuować przez kilka dni. Kiedy już zapach płótna będzie dosyć mocny, wyimiesz płótno, i złożysz go. włożysz do prasy, dla wyciśnienia esencji; ta prasa powinna być wybita blachą białą; tego sposobu używaj z temi kwiatami, których esencji nie można wyciągnąć przez dyfyllowanie, jakie są: tuberoza, jaszmin, i inne podobne.

Sposób konserwowania kwiatów.

Trzeba wziąć piasku rzecznego, przesiać go, potym przemyć dobrze

i wysuszyć; wziąć kwiat z gałązką i do naczynia podsypawszy przygotowanego piasku, włożyć i powoli piaskiem nasypać, układając porządnie liście i kwiaty, tak, ażeby cały kwiat był pokryty tym piaskiem. To naczynie z kwiatem trzeba trzymać przez kilka dni w miejscu mającym ciepła około 50. gradusów; gdy tym sposobem kwiat się zasuszy, trzeba go konserwować w naczyniu szklannym, utrzyma się na zawsze w swojej piękności, i kolorze pierwszym.

Naprowadzenie papieru różnemi kolorami.

Weź żółci szczupaka, przyday du niey, jakiey się podoba farby, żółta ma moc folwowania i rozpuszczania farby na naydrobnieysze partykuły, dla tego kolor mocno wpaia się w papier: że się nigdy nie zetrze.

Lakierowanie papieru do pisania.

Weź arkusz papieru czystego i nie chropowatego, rozciągnij go na gładkiej tablicy; weź gummy arabskiej, utrzyj ją na proszek, i tym nacieraj papier nożką zaieczę; potem weź ośm uncyi alunu, jedną uncją cukru lodowatego białego; ugotuj to w wodzie czystej, a jak ten likwor trochę oстыgnie, gąbką w nim umoczoną zmaczaj i naprowadzaj papier z tej strony, z której był nacierany gummą; tym sposobem możesz brać wiele się podoba arkuszy, i zmoczone kłaść jeden na drugim; potem wszystkie razem włóż do prasy, i trzymaj przez pół dnia; wyiawszy z prasy, rozwieś na sznurze każdy arkusz osobno, ażeby wyschły, jak wyschną, znowu wszystkie razem włóż do prasy, i trzymaj przez kilka dni; ale do pisania nie można używać tego papieru, aż we trzy, albo cztery miesiące.

*Doświadczenie zabawne przez materią
błyszczącą się, albo Fosfor.*

Weź jedno granum fosforu, pięć
szkrapułów olejku goździkowego,
pół drachmy kamfory; jak się to po-
miesza i postoi, zrobi się oleiek świe-
cący się; tym można pisać litery,
które się świecą w nocy, i cokol-
wiek się tym olekiem naprowadzi,
w nocy zdaie się być w ogniu.

*Sposób robienia Fosforu, albo materyi,
która się zapala na powietrzu otwartym.*

Weź cztery uncye miodu przasne-
go, i dwie uncye alunu w naczy-
niu glinianym, albo żelaznym ro-
spuść to na ogniu, i trzymaj pòty,
aż się z tego zrobi masa gęsta, jak
zastrygnie, porozrzynaj ją na dro-
bne kawałki, żeby wyschła; jak wy-
schnie, włóż to do bani szklanney,
jakie są retorty w Aptekach, i lek-
ko zatkać papierem, a banią zako-

pay do piasku, tak, żeby u góry nad banią było piasku na cal; obłóż to miejsce drewnkami, i zapal; w tym ogniu powinna być bania przez pół godziny, albo dłużej; odgarnij potem ogień, i powoli dobądź tej bani z piasku. Tym sposobem robi się z pomienioney masy proszek, który można trzymać w szklanney butelce zatkaney, i z niej w potrzebie dobywać ognia.

Sposób dystryllowania ziół bez alembiku.

Weź garczek polewany, przykryj go płótnem cienkim, tak, żeby płótno wchodziło do środka garczka do połowy, około brzegów obwiąż to płótno sznurkiem, żeby nie spadło; do płótna wchodzącego w garczek nakładnij ziół, z których chcesz essencyą wyciągnąć; potem weź talerz cynowy, ugrzej go dobrze przy ogniu, i połóż na ziołach, do tego talerza z wierzchu włóż popiołu go-

racęgo z węglami; tym ciepłem prze-
ięte ziola, będą wypuszczają z siebie
elsencyą, która przez płótno prze-
dzie do garczka.

Sposób odnawiania starych obrazów.

Weź wody wapienney, i umaczay
w niey pęczek, wnaprowadź nią cały
obraz, jak wyschnie, zrób tak samo
drugi i trzeci raz: potem wytarty
obraz odbierze swóy pierwszy kolor
i żywość.

*Odryswanie różnych gatunkow motylow,
nayżywsze i naynaturalnieysze.*

Złóż we dwoie papier holenderki,
który we środku między złożeniem
naprowadzisz wodą zaprawioną gum-
mą; potym mając różne gatunki mo-
tyłów, każdego skrzydła poukła-
dasz na zmoczonym papierze, przy-
kryiesz drugą stroną, i naciśniesz
ciężarem jakim. Tym sposobem wśzy-

staie żyłki, i sam kolor wyciśnione
zostań na papierze.

*Odrysowanie różnych gatunkow roślin,
ziół, &c:*

Trzeba mieć czernidło Drukarskie
i pilki, których się używa do nacie-
rania liter: jedną z tych natartą czar-
nulem, trzymay w lewey ręce, a
prawy ręką weź listek, lub ziółko,
i równo połóż na niey, potym dru-
gą pilką przyciśniy, nie odmieniałąc
pozycyi ziółka; weź papier czyły
złożony na dwoie, połóż na nim po-
mienione ziółko, lub listek, i przy-
krzywşy drugą częścią papieru, na-
cieray kością, lub nożem; na je-
dne y i drugie y stronie złożonego pa-
pieru, wydrukuje się naydokładniey
całe ziółko.

*Sposob robienia syropow z jabłek, gru-
szek, śliw, &c:*

Pokraiane owoce włożywşy do
prasy, wyciśniy z nich sok, ten sok

przystaw do ognia, żeby się gotował, zbierając z niego pianę, czyli szumowiny póty. aż zostanie sam czysty likwor, który zlawwszy do butelki, lub do słoju, trzeba konserwować, tem syrop bez cukru im dłużej się konserwuje, tym większey nabiera słodyczy; jest bardzo dobry dla chorych, mieszając go do zupy, lub do herbaty. Doświadczono: że można pszczoły nim wyżywić przez zimę, zamiast miodu. Tymże sposobem robi się syrop z marchwi.

Sposob naprowadzania papieru kolorami.

Do kwarty wody, weź łyżkę mąki pszenney naydelikatnieyszey, ugotuy to, i potym pęzlem naprowadź papier tą wodą, jak uschnie, zrobi się papier dychtownieysz i jednoustayny; na papier tak przygotowany, możesz dawać kolor z farby w farniey wodzie rozpuszczoney; tym sposobem naprowadzona farba, nie zciera się, i jednoustaynie się rozchodzi.

Naprawienie papieru, ażeby nie przebił.

Weź kawał alunu, tak duży, jak orzech laskowy, rozpuść w wodzie czystej, i umaczawszy gąbkę w tej wodzie, zmaczaj papier, jak wyschnie, będzie zdalny do pisania, i nie będzie przebił.

Sposób dania koloru czerwonego na drzewie.

Weź kofz duży, albo naczynie drewniane, u którego dno powinno mieć poprzewierciane dziurki, do tego naczynia każ nakłaść gnoju końskiego, i postaw na drugim naczyniu drzewniwym nie przedziurawionym; ten gnój trzeba co raz odkrapiać moczą końską. W tym, co będzie ściekać do naczynia, umaczawszy pędzel, trzeba naprowadzać drzewo, powtarzając toż samo po kilka razy, jak wyschnie. Tym sposobem zrobi się kolor ciemno czerwony, podobny do machonii, i przejdzie głęboko w drzewo.

Łyny sposob kolorowania drzewa:

Weź wapna nie gałzonego, ralej wodą deszczową, niech tak stać przez noc; potem przydawaj do tego trochę bryzelii, albo drzewa brzozylińskiego, ugotuj przy ogniu, i tym naprowadzaj drzewo.

Sposob robienia Microscopia, albo szkła powiększające.

Microscopia, albo szkła powiększające, naywiększą czynią zabawkę na wsi, gdzie mając pod ręką rozmaite robaczki, zioła, &c: można widzieć nayszczupleysze stworzenia, których okiem dojrzeć nie można, i dochodzić, jako Autor natury dziwny jest i nepoięty w niedoyrzaney szczupłości, jako i w naywiększey ogromności. Trudność w sprowadzeniu takich instrumentów, można nadgrodzić następującym wynalazkiem:

Trzeba wziąć węglów rozpalo-
nych, i szczypcami żelaznemi trzy-
mać w jedney ręce kawał szkła, a
w drugiey rurkę Złotnicką, którą trze-
ba dymać na ogień, tak, ażeby moc
ognia zebrana w jeden punkt przez
dmuchanie padała na szkło. Tym
sposobem szkło zacznie topnieć, i spa-
dające krople będą formować kulki
szkłanne, tak duże, jak ziarka grochu;
takowych szkiełek, trzeba zrobić z
kilkanaście, ażeby z nich można by-
ło jedno dobre wybrać; wybiera się
zaś tym sposobem: trzeba wziąć je-
dne szkiełko, i trzymać na przeci-
wko jakiego obiektu, przybliżając,
lub oddalając, póty, aż się znajdzie
focus, albo miejsce, od którego pro-
mienie światła rozchodzą się; na tym
miejscu, gdy się ukaże obiekt po-
większony i jasny, znak jest: że szkieł-
ko będzie zdadne do *Microscopium*.

Koniec Pierwszego Tomu.

Bibl Jag

z L
inn
stal
bia
rob
dri
Zag
na
na
Nome
my
Nabo
ścio
Nabo
alla
To
Nabo
i in
Nabo
alla
Nabo
iest
Nabo
rus



- z Dzieła P. Jars, Encyklopedyi i z
innych opisujących robotę żelaza,
stali, sprzączek, pilników, blachy
białej, &c: pomnożona, przypisami
robot Kraiowych objaśniona, i trz-
dziestą czterema Kopersztychami z
Zagranicy sprowadzonemi ozdobi-
ona, alla rust: na papierze klei: Zł. 27.
na wodnym - - - Zł. 25.
Nomenklator w czterech Językach To-
my II. oprawny - - - Zł. 7.
Nabożeństwo podług obrządków Ko-
ścioła S. Katolickiego, Zł. 2. gr. 15.
Nabożeństwo do Serca Jezusowego
alla rustica - - - gr. sr. 3.
Toż samo po Niemiec. alla rustica
- - - gr. sr. 3.
Nabożeństwo do P. Maryi Łaskawey,
i innych SS. alla rustica gr. sr. 3.
Nabożeństwo do S. Jozefa Kalasantego,
alla rustica - - - gr. sr. 3.
Nabożeństwo za Dusze zmarłych, to
iest: Zegarek Czystowy, alla rustica
- - - gr. sr. 3.
Nabożeństwo do S. Onufryusza alla
rustica - - - gr. sr. 3.

